

米粉入り抹茶ブラマンジェ



材料 (2人分)

粉ゼラチン	2 g	水	20 c c
水	20 g	牛乳	80 g
抹茶	2 g	はちみつ	小さじ1弱
砂糖	小さじ2	黒豆の煮豆	6粒
米粉	小さじ1		

作り方

- 1 粉ゼラチンは、分量の水にふり入れてふやかしておく。
- 2 片手鍋に抹茶と砂糖を入れ、よく混ぜ、米粉を加えてさらに混ぜる。
- 3 ②に少しずつ水を加え混ぜ、半量の牛乳を加える。はちみつを入れ、火にかけて、30秒程度沸騰させる。残りの牛乳を入れて溶き、沸騰直前に火からおろし、①のゼラチンを加え、余熱で溶かす。
- 4 鍋底を氷水で冷やし、木ベラで混ぜながらあら熱をとる。あら熱がとれたら、水でぬらしたゼリー型に流し入れ、冷やし固める。
- 5 型から抜き出して盛りつけ、黒豆を飾る。