

白ゴマのパンナコッタ



材料 6 人分

・生クリーム	200g
・牛乳	100g
・砂糖	40g
・塩	ひとつまみ
・白練りゴマ	30g
・ゼラチン	6g

作り方

- 1 ゼラチンは 30gの冷水に振り入れふやかしておく。
- 2 練りゴマは分量の牛乳の一部で溶いておく。
- 3 鍋に生クリーム、牛乳、練りゴマ、砂糖、塩を入れて火にかける。
- 4 沸騰直前に火を止めて、1 のゼラチンを加える。
- 5 漉してから、ボウルごと氷水で冷やし、少しとろみが付いたら型に流し冷蔵庫で固める。

Memo

黒ゴマのペーストを使ってみてもいいし、ヘルシーに仕上げたいなら生クリームと牛乳の分量を豆乳に置き換えてもいいです。