

## いちごのブラマンジェ

### ●材料（6個分）

- ◆ 牛乳 400ml
- ◆ 生クリーム 100ml
- ◆ グラニュー糖 80g + 大さじ2
- ◆ 粉ゼラチン 5g
- ◆ いちご 200g + 6粒

### ●作り方

<下準備>

粉ゼラチン、水 大さじ2を混ぜてふやかしておく。

1. 鍋に牛乳を入れ弱火にかけ、40度くらいに温める。
2. ふやかした粉ゼラチン、グラニュー糖80gを加え、混ぜて溶かす。
3. 火からおろし、粗熱がとれたら生クリームを加えて混ぜる。
4. 容器に6等分に注ぎ、冷蔵庫で2時間ほど冷やし固める。
5. いちご200gはへたを取り除き、グラニュー糖大さじ2と合わせてミキサーにかけ、切ったいちごを飾る。