



おうちでつくろう！ No.4

パピーナ西荻北保育園

今回は簡単にできるブラマンジェです。お好みの果物を入れて、冷やしてお召上がりください。

「ブラマンジェ」

《材料》4個分

牛乳	200g
生クリーム	60g
コーンスターチ	12g
砂糖	大さじ2
プレーンヨーグルト	40g
みかん缶	60g
飾り用みかん缶	お好みで

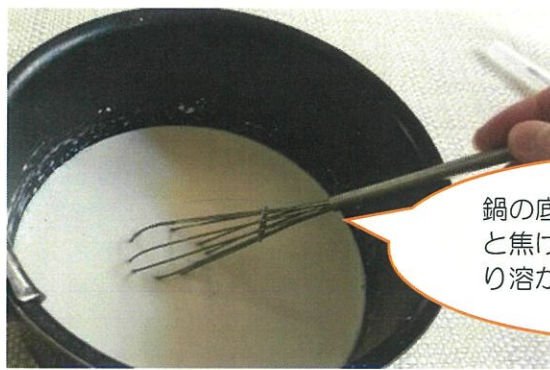
ほんのりヨーグルト風味のするブラマンジェです。牛乳・生クリームの代わりに豆乳を使用したり、粉ミルクで砂糖を少し控えめにすれば、離乳食でもOK！

今回はみかん缶ですが、いちごやもも缶、ジャムなどを使ってもおいしくいただけますよ！



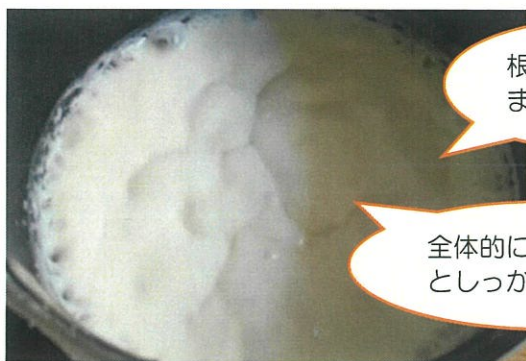
【作り方】

①鍋に牛乳・生クリーム・コーンスターチ・砂糖を入れよく溶かしましょう。



鍋の底に粉がたまっていると焦げてしまうのでしっかり溶かしましょう。

②材料が溶けたら、混ぜながら火にかけ（中火）、しばらくするとドロツとした感じになってきます。



根気強く混ぜましょう！

全体的にぶくぶくっとしっかり沸騰！

③ヨーグルト・みかん缶を入れ、混ぜて火を止めます。



④容器に入れ粗熱を取り、みかん缶をトッピング。冷蔵庫で1時間くらい冷やして出来上がり！

