

冷凍ケールを使った

パンナコッタ



＜ 材料 ＞ 4個分

◎冷凍カットケール … 100g

牛乳 … 250ml 生クリーム … 200ml

砂糖 … 50g 粉ゼラチン … 5g

＜ 作り方 ＞

1. ケールと牛乳をミキサーで攪拌する。
2. 1に生クリーム・砂糖を入れ混ぜる。
混ぜたらゼラチンを入れ混ぜる。
3. 器に入れ、冷蔵庫で2～3時間冷やし
固めて完成。



Eastern Foods

イースタンフーズ株式会社