



おいしく・健康的に 食べよう
Kitchen Smile
OFFICIAL RECIPE SITE



Copyright (C) Kansai Super Market Ltd. All Rights Reserved.



当社自慢の品「生乳100%ヨーグルト」を使った ヨーグルトパンナコッタ



一人あたりのエネルギー 104kcal	食塩相当量 0.1g	調理時間 約10分 <small>※冷やし固める時間は除く</small>
-------------------------------	----------------------	--

この表示値は目安です

■材料 (6人分※100mlグラス6個分)

当社自慢の品 生乳100%ヨーグルト 200g
牛乳 300ml
砂糖 60g
粉ゼラチン 5g
白桃の缶詰 適量
バニラエッセンス 4~5滴

■作り方

- ① 鍋に牛乳、砂糖を入れ沸騰直前まで温める
- ② ①に粉ゼラチンをふり入れ完全に溶かしてから粗熱をとる
- ③ ヨーグルトをボウルに入れ②とバニラエッセンスを加えて混ぜ、容器に分け入れて冷蔵庫で2~3時間冷やし固める
- ④ 固まったら白桃をトッピングする

cooking memo