

濃厚イチゴババロア



★ 材料 : 4~5人分 ★

粉ゼラチン 5g

イチゴ 200g(1パック弱)

ココナッツクリーム 200ml(1パック)

きび糖 30g

レモン汁 大さじ1/2

塩 ひとつまみ

【作り方】

準備:イチゴは洗ってヘタを切り落としておく

- ① ボールにゼラチンと水大さじ2(分量外)を入れ、湯せんにかけて煮溶かす。
- ② フードプロセッサーにイチゴ、ココナッツクリーム、メープルシロップ、レモン汁を入れる。
- ③ ②に、煮溶かしたゼラチンを入れて、フードプロセッサーのふたをしめて攪拌する。
- ④ 攪拌が終わったらゆっくりと器に注ぎ、冷蔵庫で3時間以上冷やし固めて完成。

【ポイント】

★材料を容器に注ぐ時には、いったん計量カップに移すと注ぎやすくなります。おたまやレードルを使うよりも簡単になるので、ぜひお試しください^^

★フードプロセッサーから器に注ぐときは、なるべくゆっくり注いでください。ババロアの表面が泡立つのを防ぎます。

【賞味期限】

冷蔵庫で、製造日を含め3日間。