

## 材料（2人分）

ごはん	60g
牛乳	150cc
ゼラチン	5g
水	大さじ2
砂糖	25g
生クリーム	50cc
ジャムやフルーツなど	適宜

## 作り方

- ①ごはんはミキサーにかけ細かくする。（分量の牛乳を少し加えると混ぜやすい）
- ②大さじ2の水にゼラチンを振り入れふやかしておく。
- ③鍋に牛乳を①入れ火にかけ、砂糖を加え溶かす。
- ④火を止め、③にゼラチンを加えて溶かし、粗熱をとる。
- ⑤生クリームをとろっとする位に泡立てる。
- ⑥粗熱がとれた④に⑤を加えて混ぜ、型に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑦お好みでジャムやフルーツをトッピングしていただく。

残りごはんを使ったデザート♪ごはんの粒の粗さはお好みで

## おこめのブラマンジェ

