

きょうのカリフォルニアプルーンレシピ

パンナコッタ カリフォルニアプルーンの紅茶シロップ添え



材料 4 人分

牛乳	350ml	プルーン	100g
砂糖	40g	紅茶の茶葉	4g
生クリーム	70ml	熱湯	200ml
粉ゼラチン	5g	ラム酒	小さじ 1
水	大さじ 2		

なめらかでミルキーなパンナコッタに、
紅茶とラム酒を含んだプルーンシロップを添えた
甘すぎない、風味豊かなデザートです。
余ったシロップは炭酸で割って、
ドリンクとしてもお楽しみいただけます。
お子様やお酒が苦手な方には、
ラム酒を加えずにお作りください。

作り方はコチラ

