

# 米粉のとろりんブラマンジェ



米粉で簡単に本格的なデザートができます。パーティにもピッタリです

材料(4人分)

米粉	30g
牛乳	300g
さとう	大2
生クリーム	30g
ママレード	大4

1・材料を量っておく



2・ママレードに少々の水を入れ、まぜてやわらかくしておく



3・鍋に生クリーム以外の1を入れ、中火でねりあげる



4・火を止めてから3に生クリームを入れてよくまぜる



5・4をお好みのカップに入れる 6・5に2をかけてできあがり



## ポイント

牛乳と生クリームの量に対して、米粉の量がやわらかさのポイントになりますので、材料はきっちり量りましょう  
火にかけてしばらくするとふつふつと気泡があがり沸いてきますが、すぐに火を止めずに、こがさないように気をつけてさらにひと煮たちさせると米粉の粉っぽさがとれ、なめらかになります  
ソースは市販のジャムで良いですが、酸味があるものが相性が良いようです  
荒熱がとれたらいただけますが、冷やすと食感が変わり楽しめます