

★今月の給食の新メニューです★

レシピを紹介します

オレンジババロア



《材料》 6個分量

①

ゼラチン・・・5 g (1本)
水・・・25 g

②

牛乳・・・100cc
砂糖・・・50 g
生クリーム・・・50 c c
オレンジジュース・・・250 c c

《作り方》

- ①①のゼラチンに水を加えふやかしておく
- ②②の牛乳と砂糖を鍋に入れ、かき混ぜながら温める
※沸騰させない様にする
- ③①でふやかしたゼラチンを加え温め、生クリームも加えさらに加熱する
※ここでも沸騰させない様にする
- ④火を止め、冷たいオレンジジュースを一気に加え軽く混ぜる
- ⑤容器に移し、粗熱が取れたら冷蔵庫に入れ冷やし固める