

抹茶ミルクゼリー

料理名/材料名	分量	下処理	作り方
	1人分(g)		
水	20		①水、アガー、砂糖、抹茶は鍋に入れて煮溶かす。 ②牛乳・生クリームは湯煎し、①を加えて85℃にする。 ③カップに注ぐ。 ④冷蔵庫で冷やし固める。
アガー	1.2		
砂糖	6		
牛乳	40	湯煎	
抹茶	0.3		
生クリーム	5	湯煎	
ゼリーカップ	1個		

