ドングリ爺さんの定年料理

料理名	【抹茶ミルクゼリー With粒あん】

材　料			
抹茶パウダー	大さじ1	■ トッピング	
砂糖	50g	粒あん	大さじ2
粉ゼラチン	5g	練乳	適量
溶かし湯	100cc		
水	150cc		

作り方	調理時間 約15分
1.	ボールに抹茶パウダー、砂糖、粉ゼラチンをぶち込み熱湯でよく溶かす。
2.	完全に溶けたら水を加えザルでこしながら平バットに流し込み、 人肌くらいに冷えたことを確認し冷蔵庫で1時間以上冷やし固める。
3.	冷やし固まった抹茶ゼリーに約2cm角で切れ目を入れ器に取り出す。
4.	抹茶ゼリーをうつし終えたら、練乳をかけ粒あんをトッピングしたら完成。