

## きてみんさい竹原 特産品料理レシピ

### ストロベリーヨーグルト

#### 材 料

牛乳	120g	グラニュー糖	120g
レモン汁	50cc	板ゼラチン	9g
プレーンヨーグルト	500g		
生クリーム	210g	イチゴ	適量

#### 作 り 方

---

牛乳とグラニュー糖を温め、冷水でふやかしたゼラチンを溶かす。

粗熱をとり、レモン汁とプレーンヨーグルトを入れる。

7部立ての生クリームと をあわせる。

カップに 1/4 に切ったイチゴを7部目まで入れて、 を注ぎ冷蔵庫で冷やし固める。

冷蔵庫から取り出し、イチゴを飾る