

おしゃれなティータイム

パンナコッタとドロップチョコクッキー

を作ろう！！

＊ドロップチョコクッキー



<材料>6人分(クッキー40枚分)

薄力粉	180g
ココアパウダー	20g
上白糖	100g
全卵	1個
無塩バター	170g
チョコチップ	100g
塩	少々
ベーキングパウダー	2g



<下準備>

1. バターを室温に戻しておく
2. 薄力粉・ココア・ベーキングパウダー合わせてふるっておく
3. 上白糖もふるっておく

<作り方>

1. 室温に戻したバターをボールに入れ、泡だて器でクリーム状になるまで混ぜる
砂糖を2〜3回に分けて加え、白っぽくなるまで混ぜ、塩をひとつまみ加える
2. 全卵（よく解きほぐす）を加えてよく混ぜる
ふんわりとしたクリーム状にする
3. ふるった薄力粉とココアを加え、ゴムベラで切るようにさっくりと混ぜ合わせる
粉っぽさが残っている程度のところで、チョコチップをくわえる
4. チョコチップと生地をなじませる
天板にオーブンシートをして、生地をスプーン2本ですくってならべる
焼くとふくらむので、間をあける



5. オーブンは165度に温めておく
天板をオーブンに入れ、12〜13分焼く
焼けたら、オーブンから取り出し、網に移して冷ます

✿パンナコッタ



<材料>ミニカップ6個分

生クリーム	400 cc
牛乳	100 cc
板ゼラチン	9g
グラニュー糖	60g

<下準備>

1. 板ゼラチンを水でもどす

<作り方>

1. 鍋に生クリーム、牛乳、グラニュー糖を入れて火にかける
2. 鍋のまわりにふつふつと泡が出てきたら火を止めて、水で戻したゼラチンを加え混ぜ溶かす
3. ストレーナーでこして、氷水をあてながらとろみがつくまで、混ぜながら冷ます
4. とろみがついたらミニカップに分けて、冷蔵庫で冷やし固める
5. ミニカップから取り出す時は、少し湯せんにかける