

豆乳の杏仁豆腐



材料 (4人分)

調整豆乳 300cc
フルーツミックス缶 ... 1缶
粉寒天 ... 4g
水 300cc
石砂糖 ... 60g
アーモンドエッセンス ... 2~3滴
ミント ... 適宜



作り方

- ① 鍋に水と粉寒天を入れてよく混ぜ、火にかける。
かき混ぜながら2~3分沸騰させて煮、溶かす。
豆乳は人肌程度にあたためておく。
- ② 石砂糖と豆乳を①の鍋に加えて混ぜ合わせ、
バットに流し入れる。
あら熱がとれてから冷蔵庫で冷やし、かためて
1~2cm角に切る。
- ③ フルーツミックス缶(シロップは捨てない)の中に
アーモンドエッセンスを加えて②と合わせて器に盛る。
あればミントを飾る。

