

# 杏仁豆腐



## <材料 4人分>

### 【A】杏仁豆腐

粉寒天	2g
砂糖	25g
水	200cc
牛乳	200cc
アーモンドエッセンス	少々
(アーモンドエッセンスは省略可)	

### 【B】シロップ

砂糖	15g
水	45g

### 【C】フルーツ缶

黄桃缶・みかん缶など	150g
(食べやすくカットする)	

## <作り方>

### 【A】杏仁豆腐

- ①牛乳はあらかじめ、人肌に温めておく。
- ②水に粉寒天を加えて火にかけ、かき混ぜながら煮溶かす。
- ③沸騰したら火を弱め、さらに2～3分間かき混ぜながら沸騰させる。
- ④③に砂糖を加えてよく溶かし、火を止める。
- ⑤④に①を加えて混ぜ合わせる。粗熱が取れたら、アーモンドエッセンスを加える。
- ⑥流し缶などに流し、冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑦固まったら型からはずし、食べやすくカットする。

### 【B】シロップ

- ①鍋に砂糖と水を入れ、火にかけて砂糖を煮溶かす。
- ②溶けたらボウルに移し、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷ます。

杏仁豆腐、シロップ、フルーツ缶 を全て混ぜ合わせる。

市販の杏仁豆腐に、お好きなフルーツ缶を混ぜても、美味しく召し上がっていただけます。