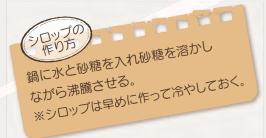
杏仁豆腐



◇材料

15g
50g
400g
15g
クコの実
水 ······400g
砂糖 ·····80g



◇作り方

- 1. パールアガーと砂糖を乾いた容器に入れよく混ぜ合わせる。
- **2.** 鍋に杏仁霜を入れ、その中に少しずつ牛乳を入れ溶かし、全部の牛乳を加え混ぜる。
- **3.** ②を火かけて加熱しながら①を入れ混ぜる。沸騰させないようにゴムベラで混ぜながら沸騰前(80°C)で火を止める。
- 4. 火からおろし、容器に入れ固める。

参考…粉寒天で作る場合。(ひし形にカットする場合)

材料	作り方
牛 乳······400g	1. 鍋に全部の材料を入れよく混ぜ合わせる。
粉寒天 ······2~3g	2. ①を混ぜながら強火で沸騰したら火を止める。
杏仁霜 ······15g	3. 型に流し入れ、冷蔵粉で固める。
砂 糖 ·····10g	4. 固まったら適当な大きさにカットする。

