



豆腐といちご豆乳の4-ス

材料 (小皿の器4個分)

- 豆腐(絹) ... 150g
- いちごの調整豆乳 ... 200ml
- ① [粉セラチン ... 5g
砂糖 ... 大さじ2]

作り方

1. ボウルに豆腐を入れて豆腐の粒かなくなるまでまぜておく
別の耐熱ボウルにいちご豆乳を入れてレンジで1分30秒加熱する
そこに①を加えて粉セラチンが完全に溶けるまでまぜる
2. いちご豆乳のボウルに豆腐のボウルの中味を加えてよくまぜる
器に入れて冷蔵庫で冷やして固めれば完成

- ONE POINT -

いちご豆乳以外のフルーツ豆乳でもできるよ。



ホーロ

材料 (作りやすい分量2分) 作り方

- 片栗粉 ... 50g
- 卵黄 ... 卵1コ分
- 砂糖 ... 15g
- 牛乳 ... 小じい1と1/2

1. ボウルにおぼての材料を入れて全体をよくまぜたら直径1cmぐらいの大きさに丸める
2. フッキングシートを敷いた耐熱皿に1のホーロを並べてレンジで3分加熱する

- ONE POINT -

レンジ加熱は短時間で済むので1度に作れない場合は2度に分けて作ってもOK

