

杏仁豆腐

材料(4人分)



杏仁豆腐

◆ 牛乳	700cc	◆ アガー	15g
◆ 生クリーム	100cc	◆ 砂糖	60g
◆ アーモンドエッセンス	数滴		

ソース(イチゴ)

◆ イチゴピューレ	100cc
◆ 水	大さじ2
◆ 砂糖	大さじ2

ソース(マンゴー)

◆ マンゴーピューレ	100cc
◆ 水	大さじ2
◆ 砂糖	大さじ2

【ソース(イチゴ・マンゴー)】

- ① イチゴピューレ(マンゴーピューレ)を鍋に入れ、さらに水→砂糖を入れて火にかける。
- ② 砂糖が溶けたら火を止め冷ましておく。

【杏仁豆腐】

- ① アガーと砂糖を鍋に入れよく混ぜる。
- ② ①の鍋に牛乳と生クリームを少しづつ入れ、砂糖とアガーを溶かし、沸騰直前まで温め火を止める。
- ③ アーモンドエッセンスを入れよく混ぜて、濾しながら型に流し冷蔵庫でしっかり冷ます。
- ④ 固まったら食べやすい大きさにカットし、ソースをかけて出来上がり。