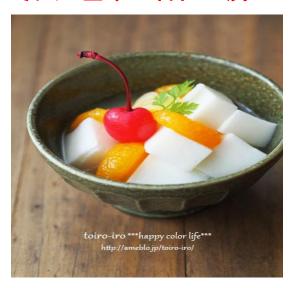
## ボーノスイーツの会 令和6年5月27日(月)

## 寒天で基本の杏仁豆腐



## 材料(5人分)

粉寒天 4g

水 300ml

牛乳 300ml

杏仁霜 大さじ2

グラニュー糖 50g

◎ももかん 1缶

◎パイナップル缶 1缶

◎みかん缶 1缶

◎さくらんぼ缶 1缶

## 作り方

①鍋に水と粉寒天と細目グラニュー糖を入れざっと混ぜて<u>中火</u>にかける。



②沸騰したら2分ほどしつかり粉寒天を溶かす。



③ボウルに杏仁霜をいれ、牛乳を少しずつ加えて 溶かし混ぜる。

④最終的に牛乳を全量加えてよく混ぜておく。



⑤寒天を煮溶かした鍋に 4 を少しずつ加えながら 混ぜる。



⑥沸騰直前まで温める。ダマなどが無いように溶かし混ぜておく。



⑦サッと水で塗らした型に流しいれる。濡れタオルの上に置き、<u>荒熱</u>が取れたらバッドに塩氷を入れ、冷やしつつ冷凍庫でしっかり冷やし固める。

⑧フルーツ缶を食べやすい大きさにカットする。

⑨固まったら型から外し、好みの大きさにカットする。

⑩果物と果物缶を汁ごと合わせて器に盛れば出来 上がり♪