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中火にかける。

②沸騰したら２分ほどしっ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、荒熱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♪