



黒糖豆腐

材料) 作りやすい分量

粉の黒糖 60g (塊でも良い)

水 40cc

粉ゼラチン 1袋 5g (40ccの水を注いで混ぜ、ふやかす)

牛乳 230cc +仕上げに注ぐ用適量

作り方)

- 1 鍋に黒糖と水を入れて、泡立て器などでよく混ぜる。火にか
け、黒糖を溶かし、シロップを作る。
- 2 熱いうちにふやけたゼラチンを 1 に入れて溶かし、牛乳を注
いでさらに混ぜる。
- 3 網で漉して型に流し入れ、ラップをして粗熱を取り、冷蔵庫
で冷やし固める。
- 4 固まったら型から外し、四角形に切り分け、お皿に盛り、上
から牛乳をたっぷり注ぐ。

❖ 黒糖以外にも、グリーンティでも美味しいです。