



ぷるぷるのおいしさ

フルーツたっぷり 杏仁豆腐

材料（4個分）

水 30ml
粉ゼラチン 5 g

A：水 30ml
砂糖 20g
アーモンドエッセンス 少々

B：牛乳 300ml
砂糖 25g
アーモンドエッセンス 少々

お好みのフルーツ
（いちご、キウイ、パイナップルなど）

作り方

- 1 ゼラチンは分量の水に振り入れてふやかしておく。
- 2 シロップをつくる。Aを鍋に入れ加熱メニューで「火力5」（中火）に合わせ加熱し、砂糖が溶けたら火を止め、アーモンドエッセンスを加え粗熱を取り冷蔵庫で冷やす。
- 3 Bを鍋に入れ加熱メニューで「火力5」（中火）で熱し、砂糖が溶けたら火を止め1のゼラチンを入れ余熱で溶かす。
粗熱が取れたら器に流し入れ、アーモンドエッセンスを入れて冷蔵庫で冷やし固める。
- 4 固まったら2のシロップをかけ、食べやすく切ったお好みのフルーツをのせる。

