



ふるふるのおいしさ

## 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。



レシピ/YK FOOD STYLE フードコーディネーター 川崎泰代

●パナソニック IHクッキングヒーター Yシリーズを使用

