

❖ 杏仁豆腐

【材料】(2人分)

水 … 75cc
砂糖 … 大さじ1と1/2
杏仁霜 … 大さじ1

牛乳 … 160cc
生クリーム … 35cc

粉ゼラチン … 3g
冷水 … 大さじ1

クコの実 … 適量

水 … 40cc
砂糖 … 大さじ1
レモン汁 … 大さじ1/2

【作り方】

- ・ 冷水に粉ゼラチンを振り入れ、ふやかしておく。
- ・ クコの実はふやかしておく。
- ・ 鍋に水、砂糖、杏仁霜を入れ、中火で3分煮る。
- ・ 火を止め牛乳の半量を加える。
- ・ ふやかしたゼラチンを入れ溶かす。
- ・ 残りの牛乳、生クリームを入れ混ぜる。
- ・ 器に入れ、冷蔵庫で冷やす。(1時間～)
- ・ シロップの材料を煮溶かし、冷やしておく。
- ・ 冷えた杏仁豆腐にシロップを注ぎ、クコの実をのせる。