

【‘わんりい’風の美味しい特製 杏仁豆腐の作り方】

杏仁霜	大匙 4
牛乳	1P (1000 c c)
純正生クリーム	1P (200 c c)
砂糖	大匙 5
粉寒天	8 g
水	2.5 カップ

- 1) 水に粉寒天を入れ、中火で煮溶かす。沸騰したら火を弱めて更に 2 分くらい。
 - 2) 別鍋に、牛乳、杏仁霜、砂糖を入れて、やや弱火で掻き混ぜながら杏仁霜と砂糖を煮溶かす。
よく溶けたら寒天液と加え生クリームを加え、ざっとかき混ぜ、裏ごししながら別容器に移す。
 - 3) アラ熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。
- ※ 牛乳、生クリームは新鮮なものを使うこと。
 - ※ 出来上がった杏仁豆腐は 1 両日くらいで食べきる。
 - ※ 砂糖や杏仁霜の量は好みで決めるが、杏仁霜は入れすぎないようにして、ほのかな香りを楽しむ感じのほうが上品な味かと思う。