

料理名

すずあかねの

ごほうび杏仁豆腐



作成：増田歩美



時間：1.5時間

(調理時間は2,30分)



INGREDIENTS

下に記入



INSTRUCTIONS

材料一覧

- 【 イチゴ 】 30g
- 【 ゼラチン 】 5g
- 【 グラニュー糖 】 大さじ 2杯
- 【 杏仁霜 】 大さじ 2杯
- 【 豆乳 】 250ml
- 【 レモン果汁 】 小さじ 2杯
- 【 ミックスベリー 】 お好み



1. 初めに【杏仁豆腐】の部分を作ります。
5g の【ゼラチン】を大さじ 2 杯の水に混ぜて溶かします。

溶かした後なじませる時間が必要なため、一番最初にやっておきます。



2. 鍋に直接【杏仁霜】大さじ 2 杯、【グラニュー糖】大さじ 1 杯入れて軽く混ぜ合わせます。

3. 鍋に豆乳 250ml を加えませ合わせます。
泡だて器で混ぜ合わせるとよく混ざるのでお勧めです。



4. 鍋を中火で沸騰直前まで
温めます。5~7 分ほど。

沈殿してしまうので、へらで大きく優しく混ぜます。細かい気泡が立ち始めたら火を止めて、1 の【ゼラチン】を加え、溶けきるまでませます。

5. 粗熱が取れるまで 15 分ほどおいておきます。たまに混ぜるとよいです。



6. 粗熱をとっている間に容器に入れる【イチゴ】を切ります。

今回は 2 人分なので 4 つの【イチゴ】を半分に切りました。



7. 【イチゴ】を容器の壁に沿って並べ、【イチゴ】が半分つかるぐらい 5 を注いで冷蔵庫で 10 分ほど冷やします。固まれば大丈夫です。

8. 7 が固まって【イチゴ】が固定されたら残りの 5 を注いで冷やします。(1 時間程)

9. 冷やしている間に【イチゴソース】を作ります。
【イチゴ】20 - 30g 程を四等分に切り。耐熱ボウルに入 この枠で写真を一枚(料理れます。
【グラニュー糖】大さじ 1.5 杯をボウルに加えます。



10. 9 にラップをかけ 500w2 分 30 秒で温めます。
吹きこぼれる場合があるので様子を見ながら。

11. 温め終わった 10 に【レモン果汁】を
小さじ 2 杯加えて混ぜます。
粗熱を取り、10 分ほど冷蔵庫で冷やしま
す。

12. 冷え固まった 8 に 11 を注いだら完
成です♪



COMMENTS

こだわったポイントは 2 点「アレルギー特定原材料 7 品目不使用」
「イチゴの酸味がマッチするレシピであること」です。

アレルギーを持つ子供にとってスイーツは卵、牛乳使用のものが多く食べら
れないものが多くあります。おやつ時間に一人だけ違うものを食べるよう
な悲しいことではなく、皆とでおなじスイーツを楽しめるよう思いを込めて
「ごほうび」と名前を付けました。

杏仁豆腐の部分は、一般的なレシピより杏仁霜を多めに、お砂糖を少なめにしたので、杏仁の香り立つ甘さ控えめになっています。

このことですずあかねの酸味と喧嘩せず、まろやかなのにすっきりいただける一品となりました。

すずあかねのつぶつぶ食感がたのしいです。♪ 基本的に混ぜて温めて冷やすだけの簡単な工程なので小さい子供でもつくれます。ぜひ団らんの時間に作ってみてください！