

# 杏仁豆腐



## ◇ 材料

- パールアガー ……………15g
- 砂糖 ……………50g
- 牛乳 ……………400g
- 杏仁霜 きょうにんそう ……………15g
- 《仕上げ》クコの実
- 《シロップ》水 ……………400g
- 砂糖 ……………80g

## シロップの 作り方

鍋に水と砂糖を入れ砂糖を溶かし  
ながら沸騰させる。  
※シロップは早めに作って冷やしておく。

## ◇ 作り方

1. パールアガーと砂糖を乾いた容器に入れよく混ぜ合わせる。  
.....
2. 鍋に杏仁霜 きょうにんそう を入れ、その中に少しずつ牛乳を入れ溶かし、全部の牛乳を加え混ぜる。  
.....
3. ②を火かけて加熱しながら①を入れ混ぜる。沸騰させないようにゴムベラで混ぜながら沸騰前(80℃)で火を止める。  
.....
4. 火からおろし、容器に入れ固める。

## 参考…粉寒天で作る場合。(ひし形にカットする場合)

材料
牛乳 ……………400g
粉寒天 ……………2~3g
杏仁霜 <small>きょうにんそう</small> ……………15g
砂糖 ……………10g

作り方
1. 鍋に全部の材料を入れよく混ぜ合わせる。
2. ①を混ぜながら強火で沸騰したら火を止める。
3. 型に流し入れ、冷蔵粉で固める。
4. 固まったら適当な大きさにカットする。

