



Hello Green
EVERY × パンゲア! FMK

ハローエブリーキッチンスタジオ

FMKパンゲア 毎週火曜日 13:40頃から オンエア

フードアナリスト
おすすめレシピ

お豆腐やん

“ハルシー”
“たしる屋”
“お豆腐のレアチーズ
ケーキ”

熊本市内のお豆腐やん
たしる屋さん♪ とっても美味しいです!!

今回使った
クリーンチーズは
コレ!!



材料

- ・たしる屋さんの絹豆腐 150g
- ・クリーンチーズ 100g
- ・さとう 30g
- ・レモン汁 大さじ1
- ・粉ゼラチン 5g
- ・ミントや シェイクなど 少量

作り方

- ① ボウルにクリーンチーズを入れ
なめらかになるまで練る
- ② さとうを加え泡立て器で混ぜる
- ③ レモン汁・豆腐を加えなめらかな
なるまで混ぜる
- ④ ゼラチンをお湯で溶かし加えて混ぜる
- ⑤ ④を容器に入れ、冷蔵庫で
15分くらい冷やす
- ⑥ 冷やし固まったらミントやシェイク
のせも楽上がり

