

Kumamoto TOYOPET

POPPIN'

カラフルレシピ

~No.91~

台湾 sweets

あっさり 豆花

◎ 材料 (つくりやすい分量)

◎ 豆乳 (無調整のもの) 150ml

◎ 甘酒 (ストレート) 1カップ

◎ 粉ゼラチン5グラム (水大さじ1と  
混ぜ合わせる)

\* お好みのフルーツ

(マンゴー, もも  
イチゴ)

ピーナッツ. 適量

◎ 作り方

1. 鍋に豆乳を入れ. 中火にかけ. 沸騰する直前に火を止め  
ボウルに移し. 溶かしたゼラチンを加え混ぜる

2. ①に甘酒を加え混ぜ 容器に移し 冷蔵庫で  
冷やし固める

3. 器に ②をスプーンでずくって. お好みのフルーツ, ピーナッツをのせ  
余った甘酒もかける

◎ 豆花のトッピングは. あんこや 甘く炊いた豆なども  
美味しいです.

◎ さとうも使用しないので. あっさり食べられます