

いろいろな食感が楽しい手作り台湾スイーツ

ひとくちルマンド豆花（トウファ）



材料(2人分)

- ・ 粉ゼラチン 5g
- ・ 豆乳(無調整) 300ml
- ・ 砂糖 30g
- ・ しょうが汁 小さじ1(チューブ入りのしょうがでも可)

トッピング

- ・ ひとくちルマンド 6個
- ・ パイナップル、キウイ(食べやすくカットしたもの)など
お好みのフルーツ 各適量
- ・ くこの実、ゆで小豆、黒すりごま お好みで
- ・ 黒蜜 適量

作り方

1. 粉ゼラチンは大きじ2杯の水でふやかしておく。
2. 鍋に豆乳、砂糖、しょうが汁を加えて中火にかけ、よく溶かす。
火を止めて1.を加えてよく混ぜる。
さっと濡らした容器に流し入れ、粗熱が取れたら冷蔵庫で2時間ほど冷やし固める。
3. 器にすくい入れ、トッピングにひとくちルマンド、フルーツ、くこの実、ゆで小豆、黒すりごまなどをお好みでトッピングし、最後に黒蜜をかける。

所要時間 約180分
(冷やし固める時間を含む)

ワンポイントアドバイス
豆乳以外にもアーモンドミルクや牛乳で作るのもオススメです。

※調理後はお早目にお召しあがりください。

※やけどにご注意ください。

※食材を切る際はケガにご注意ください。