

杏 仁 豆 腐

材料（4人分）

水 1 3 5 cc、粉寒天 3 g、グラニュー糖 3 5 g、牛乳 2 7 0 cc、杏仁霜（きょうにんそう） 2 0 cc

<シロップ>

グラニュー糖 8 0 g、水 2 0 0 cc、レモン汁 適量

<フルーツ>

キウイフルーツ 1/2 個、マンゴー 1/4 個



作り方

- 1 粉寒天は大きじ1の水でふやかしておく。
- 2 シロップを作る。鍋にグラニュー糖と水を入れ、完全に煮溶かす。ボウルに移してあら熱を取り、レモン汁を加え、冷蔵庫で冷やす。
- 3 鍋に水、グラニュー糖、牛乳、寒天、杏仁霜を入れ、火にかけて完全に煮溶かす。こし器でこす。バットに注いであら熱を取り、冷蔵庫に入れて冷やす。
- 4 杏仁豆腐をバットから外して、1 cm 幅くらいの菱形に切る。キウイフルーツ、パパイヤは、皮をむいて杏仁豆腐と同じくらいの幅の菱形に切る。
- 5 器に杏仁豆腐とフルーツを盛り、シロップを注ぐ。スペアミント（分量外）を上に乗せる。

料理のポイント

食材を菱形に切ると中華っぽくなります。