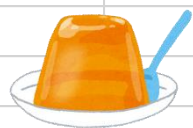
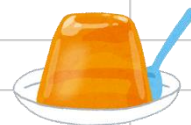


やさしいあまさ



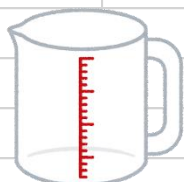
豆乳ゼリー



<用意するもの・材料・20人分の分量>



<豆乳1000ml>



<計量カップ>



<ゼラチン15g>



<耐熱容器>



<ろうと>

<作り方>

①耐熱容器にゼラチンを入れ、100mlの水で溶かす。

②①を電子レンジにかける。(500W30秒)

ゼラチンをよくとかす。ゼラチンは温まれば溶けます。

③②に豆乳を約100ml加え、よく混ぜ合わせる。

④③をパックの中にろうとを使って入れ、しっかり振り、混ぜ合わせる。 冷蔵庫で冷やす。(30分～1時間くらい)

⑤食べる時にパックから出し、きな粉と黒蜜をかける。



パックごと冷やすなんて、器具が
少なくて助かる～！
豆乳を野菜ジュースや牛乳などに変
えて作ってもいいですね！！