

やわらか豆乳ゼリー

「イナアガー」を使うことで
誰でも簡単にゼリーを作れます。



※「イナアガー」とは、常温で固まる植物性ゼリーの素です。

材料（4人分）

(a) [イナアガー…10g
砂糖…50g
]
豆乳…700ml

- 1 (a)をよく混ぜる
- 2 豆乳の中に(a)をかき混ぜながら少しずつ入れる
- 3 弱火にかけてかき混ぜながらゆっくり煮溶かす
★軽く沸騰したら火を止める
- 4 あら熱が取れたら型に流し冷やす
- 5 お好みで黒蜜やきなこをかける