

豆乳ゼリー



材料 100 ccのプリンカップ 5 個分

豆乳・・・・・・・・・・・・・・400 cc

豆乳ホイップクリーム・・100 cc

砂糖・・・・・・・・・・・・50g (ゼリーにする液体の約 1 割程度)

〔粉ゼラチン・・・・・・・・・・2 パック (10g)

ゼラチンをふやかす水・・大さじ 4 杯

いちごソース

〔いちごジャム・・・・大さじ 3 杯

湯・・・・・・・・・・・・大さじ 1 杯

ソースとなるジャムは、
お好みで OK ですが、
子どもたちには、いちごが
ダントツで人気です

手順

1. ゼラチンをふやかす用の水に、粉ゼラチンに振り入れ、しっかりとふやかしておく
2. 鍋に豆乳を入れ、熱めのお風呂くらいまで温め、砂糖を加えて溶かす
3. ②にふやかしたゼラチンを加えて溶かし、豆乳ホイップクリームも加えて混ぜる
4. プリンカップに注ぎ分ける
5. 冷蔵庫で、冷やし固める
6. ジャムと湯をしっかりと混ぜて、ソース作る
7. 固まったゼリーにソースをかける