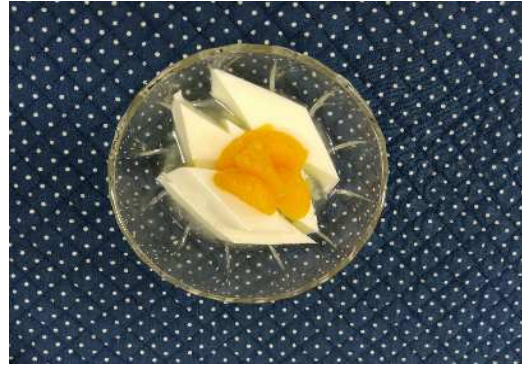


## 夏休みに作ろう♪親子クッキング

杏仁霜（きょうにんそう）で本格的な味になりますよ♪

### あんにんどうふ フルーツ杏仁豆腐



#### 材料（4人分）

牛乳	280m l
杏仁霜（きょうにんそう）	28g
水	120m l
粉寒天	4g
砂糖	40g
みかん（缶詰）	100g
みかんシロップ（缶詰）	40g

#### 作り方

- ① ボウルに牛乳を入れて杏仁霜を加え、泡だて器でよくかき混ぜる。
- ② なべに水と粉寒天を入れて火にかけ、かき混ぜながらとかす。
- ③ ふっとうしたら、さらに2分ほどかき混ぜてとかす。
- ④ 砂糖を加えてとかし、火を止め、①を加えて混ぜ合わせる。
- ⑤ 容器(バット)に④を流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑥ ⑤を食べやすい大きさに切り、もり付ける。

※杏仁霜は、アズノ種の中にある「仁（じん）」というものを、粉末状に加工して作られます。  
杏仁豆腐の独特な甘い香りと白くてツルンとした固さしてくれます。



みかん缶以外にもキウイ  
いちご、オレンジ、パイナップル  
黄桃缶など色々フルーツを入れて  
もおいしいですよ♡

