

豆乳ゼリー いちごソース（4個分）



材料

調製豆乳	200グラム
水	80グラム
粉寒天	小さじ1弱(1.6グラム)
砂糖	大さじ3
いちごジャム	20グラム
水	小さじ1

作り方

- 1, 鍋に水と粉寒天を入れ、少しふやかしてから火にかけ、沸騰したら弱火にし、かき混ぜながらよく煮溶かす。
- 2, 砂糖を加え、溶けるまで弱火で煮る。
火を止めてから調整豆乳を加え、全体をよく混ぜる。
- 3, 型に流し、冷蔵庫で冷やし固める。
- 4, いちごジャムと水を混ぜ合わせ、ペースト状にする。
- 5, 3を器に盛り、4のジャムをかける。