

豆乳ココアゼリー (4人分)



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
ココア	小さじ2強

作り方

- 1, 水の分量の一部を温め、ココアをよく溶かしておく。
- 2, 鍋に残りの水と粉寒天を入れ、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。
- 3, 2に砂糖を加えて溶かし、1のココアも加える。
- 4, 火を止めてから調整豆乳を加え、よく混ぜ合わせる。
- 5, 型に流し、冷蔵庫で冷やし固める。