



## おうちで台湾スイーツ かんたん「豆花(トウファ)」

### 材料

豆乳(成分無調整・大豆固形量8%以上)	…200ml
砂糖	…10g
粉ゼラチン	…2g
好みのトッピング	…適量
シロップ	…適量

- 粉ゼラチンの使用方法が商品に記載されている場合は、商品側の表記に従ってください。
- トッピング例: フルーツ、タピオカ、ゆであずき、白玉、寒天、ナッツ類、栗などの甘煮、黒蜜、ピーナッツスープ(花生仁湯)缶、など。
- シロップを作る場合は、外したフタに水大さじ2と砂糖15g(好みのもの。黒糖などでも良い)を入れてよく混ぜ合わせ、電子レンジ(500W)で30~40秒加熱し冷やしておきます。
- 電子レンジの機種により、加熱時間が異なる場合があります。

### 作り方

- 1 本体に豆乳を静かに注ぎ入れ、砂糖を加え、泡立たないように混ぜ合わせる。フタをして電子レンジ(500W)で**2分30~50秒**、沸騰させないようにして、80度に加熱する。
- 2 取り出してゼラチンを振り入れ、混ぜ合わせて、よく溶かす。粗熱が取れたら冷蔵庫で**1時間以上**、固まるまで冷やす。
- 3 お好みのトッピングをのせ、シロップをかける。