



8/9(火) 台湾の豆乳デザート～^{トウフア}豆花～

(材料)

豆乳：300ml

粉ゼラチン：5g

砂糖（三温糖）：大さじ1～2

ゆであずき

フルーツ缶詰

- ① 鍋に豆乳と砂糖を入れて火にかける。
- ② 沸騰直前に火を止めて、ゼラチンを入れてよく混ぜる。
- ③ 器に入れて冷やし固める。
- ④ あずきやフルーツをトッピングする。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いています。
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。