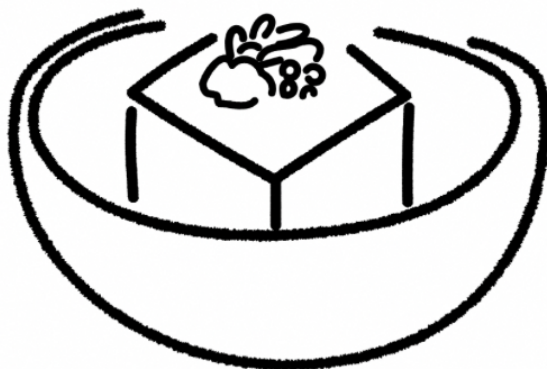


ゴマ豆腐



材料 4人分

豆乳	400ml
米粉	40g
片栗粉	18g
白練りゴマ	32g
砂糖	7.2g
塩・しょうゆ・おろしワサビ	

作り方

- 1 豆乳は半量を電子レンジ(600W)で2分加熱する。
- 2 ボウルに残りの豆乳と米粉・片栗粉を入れ、よく混ぜる。
練りゴマ・砂糖を加えて混ぜ、熱い1と塩少々を加えてよく混ぜる。
- 3 2を鍋に移して火にかけ混ぜながら火を通し、クリーム状になったら火を弱めて、さらに1～2分よく練る。
- 4 器に入れて冷やし固め、好みでしょうゆをかけワサビを添える。

米粉の保存は
冷蔵庫で