

豆乳シルクフーリン(6個分)

豆乳(調整豆乳) 300g

牛乳 150g

三温糖 40g

ゼラチン 5g

水 50g

黒さとう 20g

水 30g

- 1 ゼラチンは水にふり入れ ふやかしておく。(一度沸かしたお湯の方が溶けやすい)
- 2 鍋に豆乳 牛乳 三温糖を入れ 中火にかけて 三温糖が溶けたら 火からおろす。
- 3 ②に①を入れ混ぜる。
- 4 好みのカップに③をそそぎ入れ 冷蔵庫で2時間以上冷やし固める。
- 5 黒みつソースを作る。
鍋に黒さとうと水を入れ 中火にかける。
煮詰め加減はお好みで!
- 6 冷めた黒みつを フーリンにかけて食べる。

