

【スイカサイダー杏仁】

☆使用したエコープマーク品:「エコープ杏仁豆腐の素」

●材料

- ・エコープ杏仁豆腐の素… 1袋
- ・スイカ… 250g
- ・サイダー… 150ml
- ・ゼラチンパウダー… 5g
- ・ミントの葉… お好みで
- ・ブルーベリーやオレンジ… お好みで

●作り方

- ①杏仁豆腐の素を分量どおり作り、容器の半分～2/3まで入れて冷蔵庫で冷やし固めます。
- ②スイカの種を取り除き、150g をミキサーにかけ、ざるでこします。100g はさいの目に切ります。
- ③ミキサーにかけたスイカ 50g にゼラチンを加え、レンジで 40 秒加熱します。
- ④残りのスイカ液 100g にサイダーと③を加えてよく混ぜます。冷やし固めた杏仁豆腐の上に流しいれ、さいの目に切ったスイカをのせます。
- ⑤冷蔵庫で冷やし固め、お好みでミントの葉やフルーツを飾り付けて出来上がりです。

●商品特徴

熱湯に溶かすだけで、さっぱりとした冷たい杏仁豆腐が簡単にできます。

