



## 豆乳フルーツ寒天

### 材料(一人分).....

|          |       |
|----------|-------|
| 豆乳       | 100ml |
| ゼラチン     | 1g    |
| 水        | 50ml  |
| みかん      | 3房    |
| ステップキューブ | 1個    |

### 作り方.....

- ①鍋に水とゼラチンを入れ、かき混ぜながら弱火で溶かす。
- ②ゼラチンが溶けたら火を止めて、豆乳とステップキューブを崩しながら入れ、混ぜる。
- ③容器に移し、粗熱が取れてからみかんをほぐし入れる。
- ④冷めたら冷蔵庫で固まるまで冷やして出来上がり♪

### レシピポイント.....

牛乳アレルギーのお子さまでも食べられるように豆乳を使いました。  
甘さ控えめのレシピなので、好みによって砂糖を加えても良いですね。

