

いちごのふるふるムース

口どけのよいいちごのフルーツムース



材料(4人分)

いちご	10 個
白桃(缶詰)	半割 3 個
砂糖	70g
豆腐(絹ごし)	300g
粉寒天	2g
水	150cc

作り方

- 1 鍋に水と粉寒天、砂糖を入れ煮とかし、冷ましておく。
- 2 ミキサーに苺、白桃、**1**を入れ、攪拌する。
- 3 **2** が滑らかになったら、豆腐を入れさらになめらかになるまで攪拌する。
- 4 器にいれ、冷やす。