

ココア豆花

チョコ味のなめらかデザート



材料(4人分)

豆乳	……	400ml
水	……	100ml
砂糖	……	大さじ 4
寒天	……	2g
ココア	……	大さじ 1
水	……	50ml

作り方

- 1 ココアは水 50ml を少しずつ入れて溶かす。
- 2 鍋に水、砂糖、寒天を入れてよくかき混ぜながら加熱する。
- 3 弱火で加熱して寒天を溶かす。沸騰後、1-2 分程煮立てる。
- 4 火からおろして 1 を入れてかき混ぜる。
- 5 ココアがまんべんなく混ざったら、豆乳をゆっくり入れて混ぜる。
- 6 器に入れ冷やしていただく。