

# 豆乳くずとうふ

とろとろのなめらかな豆腐です



## 材料(4人分)

豆乳	…………	400ml
くず粉	…………	15g
片栗粉	…………	15g
砂糖	…………	大さじ1
〈たれ〉		
しょうゆ	…………	大さじ1
みりん	…………	大さじ1

## 作り方

- 1 鍋にくず粉、片栗粉を入れ、豆乳を少しずつ注ぎながら混ぜる。よく混ぜたら、砂糖を加え混ぜる。
- 2 鍋を中火にかけ、泡立て器で混ぜながら加熱する。次第にくずが固まり粘りがでてくる。ねっとりしてきたら10分程度混ぜ続けて、火からおろす。
- 3 水でさっと濡らした流し缶に、2が熱いうちに流し入れる。表面にラップを密着させて、容器を冷水につけて冷ます。
- 4 たれを作る。しょうゆとみりんを耐熱容器に入れ、電子レンジ600Wで1分加熱する。冷ましておく。
- 5 3が冷えて固まったら、好みの大きさに切り4のたれを添える。  
・きなこをかけるとデザートにも。