

QUEEN'S RECIPE from Instagram



あまじよっぱは和スイーツ!
もちもちり食感がたまらない!



みたらし豆腐プリン

材料 (2~3人分 (容器14cm角程度))

絹ごし豆腐	300g	みりん	大さじ2
黒ごまきな粉	適量	砂糖	大さじ2
「片栗粉	大さじ4	B しょうゆ	大さじ1
A 砂糖	大さじ1	片栗粉	小さじ1
		水	60ml

作り方 (調理時間:約20分) ※冷やし固める時間は除く

- 1 耐熱容器に絹ごし豆腐を入れ、泡立て器でなめらかになるまでよく混ぜる。
- 2 ①に【A】を加え、ダマがなくなるまでしっかり混ぜる。
- 3 ラップをせずに電子レンジ600Wで2分加熱する。取り出してよく混ぜ、再び電子レンジ(600W)で2分加熱する。餅のような状態になるまで混ぜ、容器に移す。粗熱が取れたら、冷蔵庫で冷やす。
- 4 小鍋に【B】を入れてよく混ぜ、中火にかける。混ぜながら1分ほど煮立たせ、とろみがついたら火を止めて冷ましておく。
- 5 ③が固まったら、食べやすい大きさに切って器に盛る。上から④をかけ、黒ごまきな粉をふる。

〈レシピ使用商品〉

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD

- ・九州産大豆100%絹とうふ
- ・黒ごまきな粉
- ・片栗粉
- ・丸大豆醤油

