

みんなの大好きメニュー！

豆乳ココアかん



材 料

粉寒天 3g
水 220cc
グラニュー糖
 大さじ3.5(42g)
純ココア 大さじ1.5(9g)
豆乳(常温) 200cc

作 り 方

- 1 鍋に粉寒天、グラニュー糖、純ココアを合わせて混ぜておく。
- 2 分量の水を少しずつ加え、練るように混ぜる。
- 3 水を全部加えたら火にかける。
(焦げやすいので混ぜながら火にかける。)
- 4 沸騰して1~2分たったら火を止める。
- 5 豆乳を加えてよく混ぜる。
- 6 バットに流し入れ粗熱が取れたら冷蔵庫で1~2時間冷やす。
- 7 好きな大きさに切り分ける。