



「フルーツ杏仁」

材料（4人分）

杏仁豆腐の素	1袋
アールスメロン	1/2個
ゼラチン	1袋
砂糖	大さじ2
水	250ml
さくらんぼ	4粒

作り方

- 1 市販の杏仁豆腐の素で記載されている材料と分量で杏仁豆腐の素を溶かし、器に分けて冷やす。
- 2 メロンは一口大に丸くくり抜く。
①の杏仁豆腐が少し固まってきたらくり抜いたメロンをのせる。
- 3 別の鍋にお湯を沸かす。
ボウルに粉ゼラチン、砂糖を入れて混ぜ、沸かしたお湯を加えてよく溶かす。
- 4 ②のメロンの上から③をかけ、透明の層を作ったら、冷蔵庫で冷やし固める。
- 5 さくらんぼを飾って完成。

緒方さんからのコメント

市販の材料に飽きたら、板ゼラチンや棒寒天を使って杏仁豆腐を作るのもおすすめです。食感をお好みにアレンジできます。板ゼラチンを使うとトロトロとした食感、棒寒天を使うとスルスルとした食感です。おすすめはトロトロ食感です。ゼラチンを規定量より少なめにし、冷蔵庫で一晩冷やすだけでもクリーミーな食感になります。メロンはド定番なので、合わないはずがありません！