

基本のレシピは牛乳です。豆乳・低脂肪乳でもつくれますが、豆乳でつくと大豆特有の風味となり、低脂肪乳でつくとさっぱりとした味になります。

杏仁豆腐のつくり方

●材料(約5人分)

杏仁豆腐ミックス……………1袋(54g)
熱湯(沸騰した湯)……………180ml
牛乳……………180ml

●つくり方

- 1、耐熱容器に牛乳180mlを入れ、軽くラップ材をかけて電子レンジで加熱します(目安 500W 3分30秒)。
- 2、ボウルに熱湯(沸騰した湯)180ml、杏仁豆腐ミックスを入れ、泡立て器でよく混ぜて溶かします(目安 約2分)。
※よくかき混ぜて溶かさない、固まりにくくなったり、ざらつきやすくなったりしますので、しっかりと混ぜてください。
- 3、1で温めた牛乳を加えて泡立て器で手早くかき混ぜます(目安 約2分)。
- 4、好みの容器に流し入れ、粗熱がとれてから、冷蔵庫で約1～2時間冷やし固めます。お好みで冷やしたシロップを注ぎ、フルーツを添えてお召し上がりください。
●調理後はラップ材をかけて冷蔵庫で保管し、お早めにお召し上がりください。

●シロップのつくり方

- 1、鍋に水200ml、砂糖50gを入れて煮溶かします。
- 2、粗熱をとり、お好みでレモン汁を少量加え、よく冷やしてからご使用ください。

●ご注意

- 開封の際に袋で手指を切らぬようご注意ください。
- 熱湯を使用しますので、ヤケドには十分ご注意ください。
- この商品は熱源または火気のそばに近づけないでください。
- 開封後は吸湿、虫害、においがつく等を防ぐため、一度に使い切ってください。
- ミックス粉中に茶褐色のものがみられることがありますが、杏仁霜によるものです。品質には問題ありません。
- 調理中はその場所から絶対に離れないでください。また、お子様だけの取り扱いには避けてください。
- 牛乳の常温での長時間放置はお避けください。

無印良品 手づくりデザート 杏仁豆腐

●名称:杏仁豆腐ミックス●原材料名:ぶどう糖、砂糖、植物油脂、乳糖、デキストリン、乳等を主要原料とする食品、寒天粉末、カゼインカルシウム、杏仁霜、乳たん白、乳清蛋白濃縮物、食塩、香料、乳化剤、pH調整剤、(原材料の一部に大豆を含む)●内容量:54g
●賞味期限:表面上部に記載●保存方法:直射日光・高温多湿の場所を避けて保存してください。●販売者:株式会社良品計画RU12 東京都豊島区東池袋4-26-3

本品に含まれるアレルギー物質 **小麦、卵を含む製品と共通の設備で製造していますので、ご注意ください。**

乳 milk	大豆 soybean
-----------	---------------

万一お気付きの点がございましたら、下記お客様室又は、お買上げの店までお問い合わせください。
株式会社良品計画お客様室電話 0120-14-6404
インターネットアドレス <http://www.muji.net>
日本製 MADE IN JAPAN

栄養成分値(1袋54g当り)	
エネルギー	246kcal
たんぱく質	1.8g
脂質	9.1g
炭水化物	39.4g
ナトリウム	118mg



袋:PE、M、PET