



おやつを紹介

ゆうきの里では、季節に応じた旬の食材を使用し、皆さまに喜んでいただけるよう行事食の提供にも努めています。

今月は、『豆腐チョコババロア』をご紹介します。



材料（作りやすい分量）

・豆腐（絹ごし）	200g
・生クリーム	150g
・牛乳	75cc
・砂糖	60g
・ココアパウダー	大さじ1
・ゼラチン	大さじ1
・水	大さじ2
【飾り】	チョコレートシロップ、ミント等

《作り方》

- ① ゼラチンを分量の水でふやかしておく。
- ② 豆腐は水きりしておく。
- ③ ②と生クリームを室温に戻し、ミキサーにかける。
- ④ 鍋に牛乳を入れて火にかけ、温度を上げる。
- ⑤ ココアパウダーと砂糖を混ぜ合わせ、④に加える。
- ⑥ 溶かしながら60℃位に温まったら、①を入れ溶かす。
- ⑦ 粗熱がとれたら③を混ぜ合わせる。
- ⑧ 型に流して冷蔵庫で冷やす。
- ⑨ 固まったら型から出し、食べやすい大きさに切る。
- ⑩ チョコレートシロップとミントなどを飾って出来上がり。

