

4 人分

調理時間 約 8 分



作り方

1. 紅大豆は前日のうちに水に浸して戻しておく。
2. 戻した紅大豆を弱火で柔らかくなるまで茹でておく。
3. 茹でた紅大豆とだだちゃ豆を粗く刻む。
4. 牛乳パックを利用して型を作る。(タッパー、バットでも可)
5. 水に粉寒天をふり入れてよくかき混ぜる。
沸騰してからも2分くらい煮立たせる。
6. 4の中に砂糖を入れる。
7. 5の中に豆乳、甘こうじを加える。
8. 6を型に流し入れ、刻んだだだちゃ豆と茹でた紅大豆を入れてまんべんなくかき混ぜる。
9. 粗熱をとり、冷蔵庫で冷やし固めたら出来上がり。

材料

- ◆ 水 200cc
- ◆ 無調整豆乳 370cc
- ◆ 甘こうじ (酢屋吉正) 30g
- ◆ 粉寒天 4g
- ◆ 砂糖 30g
- ◆ 殿様のだだちゃ豆 [フリーズドライ]
(鶴岡市農業協同組合) 20g
- ◆ 紅大豆 (川西町紅大豆生産研究会) 20g