杏仁豆腐

材料	杏の仁２０個 寒天１本（小さくちぎって水２カップに３０分つけておく） 砂糖大さじ６ 水カップ２ 牛乳２／１カップ シロップ（水２カップとグラニュー糖を煮立たせて冷ましたもの フルーツのかんずめ
作り方	◆ 杏の種をかなづちで割って中の「杏仁」（これが本物の杏仁です）を出し薄皮をむく（このとき薄皮が乾いてむきづらかったら 10 分くらい水につけておく） ◆ 取り出した杏仁をすり鉢ですりつぶし、水 2 カップを入れ溶かした後、布でこす。 ◆ 寒天をそのまま火にかけ、すっかり溶けたら砂糖大さじ 6 を入れ、とけたらこす。 ◆ 2、と 3、を鍋に入れ火にかけ、ひと煮立ちして火からおろし、牛乳 1/2 カップを混ぜ、盛りつけ器に流し入れる。 ◆ 4、が固まったらひし形の切れ目を入れ、てきとうなフルーツを飾り、作っておいたシロップをかける

メモ