



黒米エキス入り豆乳豆腐

材料

黒米・・・大さじ1 水・・・50cc ゼライス・・・5g
豆乳・・・200cc 砂糖・・・大さじ1

作り方

- 1 黒米を水に色が出るまでつけておく。
- 2 ゼライス1袋を黒米エキス50ccと混ぜ合わせ弱火で溶かす。
- 3 大さじ1の砂糖を加える。
- 4 豆乳200ccと混ぜ合わせる。
- 5 容器に入れ冷やし固める。