

豆乳とにがりで簡単！
手作り豆腐

材料(4人分)

豆乳・・・500cc

にがり・・・40cc

井ノ口小オリジナル！ 柚子酢を使ったポン酢

材料(1人あたり約30mlで4～5人分)

柚子酢・・・3dL

醤油(めんつゆでも可)・・・2dL

レシピ

柚子酢と醤油(またはめんつゆ)を混ぜる。

参考レシピ 

豆乳とにがりで簡単手作り豆腐 レシピD24222911

作り方

- ①豆乳ににがりを加え、泡立たないように混ぜる。
- ②耐熱容器に入れる。
- ③電子レンジのスチーム機能で40分蒸す。(蒸し器の場合も40分蒸します)
(固まらない場合は固まるまで3分ずつ蒸し時間を増やす。)
- ④出来上がり！！

作ってみた感想

- ・いろいろ失敗したけど、にがりを変えたり豆乳を変えたりして、今のような美味しい豆腐を作れてよかったです。
- ・にがりなどの量を合わせるのが難しかったけど、何度も作って美味しい豆腐ができたのでよかったです。
- ・にがりなどの調節が思ったより難しかったけど協力し合って美味しい豆腐ができてよかったです。
- ・豆腐を作るのが楽しかったし、すごく美味しかったです。