

Taiwan Sweets

甘酒豆花  
あまざけトウフア



控えめでも美味しい

料理・スタイリング／kunie ochi  
撮影・構成／naoto okada・naoki onishi

甘酒豆花(あまざけトウフア)

材料

- コーンスターチ 小さじ2
- 粉末寒天 2g
- 甘酒 150ml
- ※(粒が残っている場合はミキサーでなめらかにしておく)
- 無調整豆乳 350ml

作り方

- ① 少し深さのある小皿にコーンスターチと寒天を入れて混ぜ合わせ、水大さじ1分量外を加え練る。それを鍋に移し、甘酒を少しずつ加えながらタマにならないように混ぜ合わせる。
  - ② ①を中火にかけ、ゴムヘラでまんべんなく混ぜ合わせる。少し色が変わってふつふつしたら、豆乳を少しずつ加えながら絶えず混ぜていく。そのまま混ぜ合わせながらうっすらと加熱する。
  - ③ ②をボウルに移し、スプーンなどで泡を取る。冷めたらラップをして冷蔵庫で保存する。(固まっていればそのまま常温で食べてもよい。)
  - ④ 器に③の豆花を大きなスプーンで盛り、シロップをかけていただく。  
シロップは温かなくても冷たくてもお好みで。  
(トッピングには、甘く炊いた小豆、煮豆、カシヤナツ、フルーツなどがおすすめです。)
- ※シロップの作り方  
鍋に水200ml、グラニュー糖40g入れ、中火にかける。グラニュー糖が溶けたら火を止め冷ます。  
※カシヤナツの甘煮の作り方  
①無塩カシヤナツ100gを一晩たっぷりの水で浸しておく。  
②次の日、①を圧力鍋で15分ほど煮る。(または弱火で1時間ほど煮てもよい。)  
③小鍋にやわらかくなった②を入れ、砂糖35gと水分が少し残る程度まで10分ほど煮る。