

天満屋ストア・日清オイリオグループ

# ハッピー料理教室

2018年3月18日(日)開催



## 豆花ピーナッツソースかけ



※写真はイメージです。

### 材料(4人分)

- ・豆乳 ..... 400cc
- ・粉寒天 ..... 4g
- ・水 ..... 200cc
- ・砂糖 ..... 大さじ3
  
- ・黒蜜 ..... 大さじ3
- ・ピーナッツバター ..... 大さじ2
- ・ローストアーモンド ..... 15g
- ・水 ..... 大さじ1
- ・日清アマニ油 ..... 大さじ1

### 作り方

- ① 豆乳を小鍋に入れて人肌に温める。
- ② 鍋に水と粉寒天を入れて中火で混ぜながら煮溶かす。溶けるまで約1分半、弱火で煮て砂糖を混ぜる。
- ③ ①と②を合わせて混ぜる。
- ④ 器に流し入れて、冷蔵庫で冷やす。
- ⑤ ピーナッツバターを黒蜜、水、日清アマニ油で溶かし、④の上から適量をかけ、刻んだローストアーモンドを上から散らす。

このレシピで  
使用したのは  
コレ!



日清  
アマニ油

