

# 枝豆ゼリー



【材料】	5 個分	【作り方】	1 人分 7 8 kcal
枝豆（正味）	4 0 g	<p>冷凍枝豆は解凍しサヤからだす。 ゼラチンは小鍋に分量の水でふやかしておき、豆乳を加え、沸騰直前まで火にかけて粗熱をとる。 ミキサーにとを加えなめらかになるまで攪はんする。 カップに注ぎ表面の泡を取り除き、氷を張ったバットで冷やし固める。 a を小皿に入れてレンジで20秒加熱する。よく混ぜ黒蜜を作る。ひっくり返して盛り付けたにかけていただく。</p> <p>薄めためんつゆをかけると和の一品に変身！</p>	
ゼラチン	5 g		
水	5 0 c c		
豆乳	1 8 0 c c		
a { 黒糖	大さじ7		
水	大さじ3		