

## 【かんたん豆花・ジンジャーシロップかけ】



材料(2人分)	分量
絹ごし豆腐	小1パック(約150g)
好みの煮豆(市販のもの)	大さじ1程度
フルーツミックス缶詰	1缶 (総内容量227g・ 固形量139g)
好みの果物	適量
<b>A ジンジャーシロップ</b>	
果物缶詰のシロップ	約90g
はちみつ	小さじ2
しょうが汁	小さじ1

### 作り方

1. Aの材料を合わせてよく混ぜ、ジンジャーシロップを作る。
2. 器に絹ごし豆腐を平たくすくい入れ、煮豆、フルーツ類を豆腐の上のせて、ジンジャーシロップをかける。

- 煮豆+きな粉+黒みつの組み合わせもオススメです。
- 寒い時には、お豆腐とジンジャーシロップを温め煮豆やあずき缶をトッピングすると、身体が温まるスイーツに変身します。
- ★ お豆腐はなめらかでやわらかなつるんとした口触りのものを選びましょう。
- ★ 作る前に果物缶詰を冷蔵庫でよく冷やしておきましょう。