

とうふ

材料	4人分
豆乳	400cc
にがり水	20cc

▼注意

にがりの濃度によって、適量が変わります。
市販のにがりを使うときは、書かれているおすすめ分量で試すようにしてください。



1 豆乳をなべに入れ、70～75℃に温めて火を止めます。

2 木べらでかき混ぜ、うずを作ります。



3 にがり水を静かに流し入れて、そっと混ぜます。
いつまでも混ぜているとモロモロになるので気をつけます。



4 ふたをして5分蒸らします。



5 さらしのような目の細かい布や竹ザルなどに取り出し、しばらくそのまま置いて、水気を切ります。
布ごと器などに入れておくと、きれいな丸形にすることもできます。



6 保存は冷蔵庫で、なるべく早く食べきましょう。