



## 手作り豆腐

### 材料(4人前)

豆乳 260グラム

白だし 大さじ2

にがり 小さじ1

### 作り方

① ボウルに、豆乳と白だしを合わせて、味の調整をする。

② 味がきまったら、にがりを加え混ぜ、容器に移す。

(混ぜすぎると、固まりにくくなるので、気をつけてください。)

③ レンジで600w2分でかけ、様子見て緩いようでしたら、10秒ずつ加熱してください。

