

とろとろ桜杏仁



牛乳 500cc
杏仁霜 25g
砂糖 15g
粉ゼラチン 3~5g
桜の塩漬け 10g
塩抜きした水 ~100cc

- 1) 桜の塩漬けは2cupくらいの水に20分ほどつけて塩抜きする。
そのうち100ccとっておく。
桜は飾り用数本を残して花びらの部分だけとる。
- 2) 鍋に、牛乳、砂糖、杏仁霜、ゼラチン、戻し水をいれて沸かして溶かす。桜の花びらを入れる。
- 3) 容器に入れて冷やす。器に盛って桜を飾る。