

ひんやり、あっさり
定番台湾スイーツを豆腐で
豆花(トウファ)
烏龍シロップがけ



トウファ
豆花 烏龍シロップがけ

※冷やし固める
時間は除く

調理時間
約**20**分

【材料】(作りやすい分量)

- 絹ごし豆腐……………200g
- 無調整豆乳……………¼カップ
- 粉ゼラチン……………5g
- A 無調整豆乳……………¾カップ
- 砂糖……………大さじ1
- B 烏龍茶……………½カップ
- 砂糖……………大さじ2
- ゆであずき・
- アーモンドスライス・
- お好みのフルーツ……………各適量

【準備】

粉ゼラチンは水大さじ1でふやかす。

【作り方】

1. ミキサーに豆腐と豆乳を入れて攪拌する。
2. 小鍋にAを入れて火にかけ、砂糖を溶かす。火を止め、ふやかしたゼラチンを加えて混ぜる。
3. 2に1を加えてよく混ぜ、バット(21×16cm)に入れて冷蔵庫で冷やし固める。
4. 耐熱ボウルにBを入れてラップをかけ、電子レンジ(600W)で約1分加熱する。混ぜ合わせて冷蔵庫で冷やす。
5. 器に3、あずき、お好みのフルーツを盛り、4をかけてアーモンドを散らす。

今月のおすすめ商品



co-op 国産大豆の無調整豆乳
1ℓ×6

大豆と水だけで作った豆乳。エシカル商品です。(国産素材コープ商品、森の資源を守るFSC®認証、CO₂の排出量を見える化)

店舗 information

毎日の食卓をゆたかに・楽しく!おいしく!

7/4土・5日
くらし応援
コープの日
ポイント
5倍

7/1水・15水
きょうまるの日
電子マネー
チャージデー!

7/15水
65歳以上の
シニア登録
組合員対象
にシニアデー

7/21火
夏土用の丑の日!
臨時ポイント5倍実施!
コープのお店こだわりの
鹿児島県産うなぎの蒲焼で、
暑い夏を元気に乗り切りましょう!

7/3金・17金
中学校卒業までの
お子様がおられる
登録組合員対象
子育て
応援**5%引!**

7/10金・24金・祝
割引クーポン
登録組合員対象
割引クーポン画面ご提示で
5%引!

コープのお店
×
LINE
公式アカウント
友だち登録
募集中!
※詳しくは各店舗の
ポスター・チラシで
ご案内しています。

※7月ピンゴ含めて上記の催しは変更になる場合があります。ご了承ください。

発行 **京都生活協同組合** 発行人: 畑 忠男

〒601-8382 京都市南区吉祥院石原上川原町1-2

☎ 075-672-6304

2020年6月29日・通巻671号 再生紙を使用しています

商品・配達に関するお問い合わせやご意見など 組合員コールセンター
☎ 0120-11-2800 月~金 8:45~21:00 土 9:00~17:30 (日休)



Web
Movie
公開中!



https://www.
instagram.com
/kyotocoop/



京都生協 公式
Facebook
フェイスブック更新中!
https://www.
facebook.com
/kyotocoop

