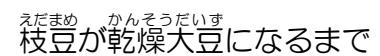


かんそうだいす たね えだまめ
乾燥大豆(種)が枝豆になるまで



- ① 豆乳を鍋に入れて、弱火で泡がたたないように、ゆっくり混ぜながら弱火で温める。（75℃くらいまで、沸騰させないように）
- ② 火を止め、にがりを加え、2～3回ゆっくり混ぜる。（かき混ぜすぎると、砕ける）
- ③ ふたをして、30分おく。
- ④ 固まったら、2枚重ねたキッチンペーパーをザルの上に敷き、③を流す。上をつまんで輪ゴムで止めて、水気を切る。
- ⑤ ④をラップに移し、丸めて冷蔵庫で冷やす。