



提供者：小山町連合婦人会健康づくり

食生活推進部(北郷地区)

提供月：平成24年1月

## 豆腐ケーキ



### 豆腐ケーキ 材料(4人分)

豆腐	1丁(約500g)
リッツクラッカー	30~35枚
牛乳	100cc
生クリーム	200cc
レモンライム(甘味料入)	1袋
ゼライス	10g
フルーツソース	適量



### 豆腐ケーキ作り方

- ①クラッカーをつぶし、牛乳大さじ1~2杯を入れしとしとにする。冷やす容器にラップを敷き、しとしとしたクラッカーを入れて、手で平らに押さえる。
- ②ゼライスを大さじ3杯の水で溶かす。
- ③牛乳を鍋に入れ、とろ火で②のゼライスを混ぜて、さらに溶かす。
- ④豆腐をつぶして、その中に生クリーム・牛乳・レモンライムをかき混ぜながら入れる。
- ⑤④の出来上がったものを①の中へ流し込み、冷蔵庫に入れて4時間以上冷やす。