

杏仁豆腐

2021-02-19 Mars

INGREDIENT

甜杏仁 70g、清水 350ml、牛奶 150ml、白糖 40g

吉利丁 3g、琼脂 2g

PROCESS

- A 杏仁用清水浸泡至少 30min，捞出备用；
- B 此时将吉利丁泡水，计时 5min；
- C 将杏仁和清水放入料理机，打碎后过滤出杏仁奶备用；
- D 将 B 步骤的杏仁奶放入锅中，然后放入牛奶和白糖，开中小火加热至微微沸腾；
- E 转小微火，将泡好的吉利丁放入锅中，琼脂用少量水搅拌均匀后，也放入锅中；
- F 持续加热，用勺子不停搅拌，至锅中液体明显变浓稠，琼脂颗粒基本全部融化；
- G 关火，倒入容器，室温冷却后放入冰箱冷藏；

TIPS

- F 步骤必须持续搅拌，且保持小火，否则容易糊底，全程约 5min；