



Tofu di cecì

チェチ豆腐 (ひよこ豆・豆腐)



【材料】70cc カップ×4

※チェチ粉	19g
豆乳	80g
水	80g
※アサクラ EVO	5g
※塩	0.5g

(ソース)

醤油	小さじ2
水	小さじ4
コショウ	少々
※アサクラEVO	少々

※印はアサクラアイテム

※塩はアサクラのおすすめ塩
コンチェントラートデルマーレ

YouTube／アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol.250

【作り方】

- 1) チェチ粉を計量する ※500g 入細挽きを使用する場合はあらかじめふるう
 - 2) 鍋に豆乳、水、塩、EVO を計量し入れる
 - 3) 点火し中火よりやや弱い火で加熱する
 - 4) 沸騰しだしたら泡だて器でかきまぜながらチェチ粉を加える
※吹きこぼれないように注意する
 - 5) いったん火を止めチェチ粉を入れ、再度点火し泡だて器で1分かきまぜる
 - 6) 1分経過したらミキサーまたはハンドブレンダーで1分攪拌する
※高速ミキサーの場合は、低速にする。強力すぎると固まらなくなる可能性があり注意
 - 7) ゴムベラでだまがないか確認し熱いうちに器に均等に注ぐ
 - 8) 粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす
- (ソース)
- 醤油 1, 水 2 の割合で薄しょっぱいぐらいの味に調える

- 8) チェチ豆腐が固まったら上からソースをかけEVOとコショウを添える