

簡単牛乳デザート『^{みねおかどうふ}嶺岡豆腐』を作ってみました

こんにちは、ラボの細田です。

後輩もでき、任される仕事も増えてきて、忙しくも充実した日々を過ごしています。暖かくなってきたので昨年秋ごろから行けていなかった道の駅巡りを再開していこうかなと思う今日この頃です。

さて、以前 M 情報で紹介した「白牛酪」覚えていただいているでしょうか？

将軍に献上されていた乳製品で、千葉県で現在も親しまれている牛乳を使った由緒あるデザートがあります。今回ご紹介させていただく『嶺岡豆腐（みねおかどうふ）』もそのひとつです。

『嶺岡豆腐』は牛乳と葛粉を混ぜて作るシンプルなデザートで、千葉・嶺岡牧に訪れた将軍吉宗が突然豆腐を所望し、牛乳を使い知恵を絞る形で誕生したといわれています（諸説あり）。

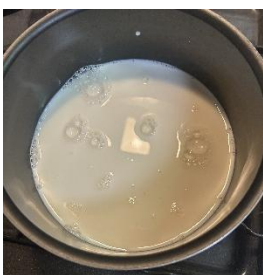


実際に作ってみました。

材料は、牛乳 400ml・葛粉 40g・上白糖 18g です！約 4 人分くらいでした。 **今回作った嶺岡豆腐**

まず鍋に牛乳を入れ、葛粉を混ぜます。葛粉が溶けたら中火で熱しながら、砂糖を少しずつ加えます。ふつふつと泡が立ってきたタイミングで弱火にし、粘り気が出てくるまでよく混ぜたら火を止めます。タッパーに入れて、粗熱を取り冷蔵庫で一晩冷ましたら、完成です！

火にかける時間は 10 分ほどですので、暑くなるこれからの時期でも気軽に作れるのではないかと思います。今回はきな粉をかけていただきました。ネットの情報によると、黒蜜もよいと書かれていましたがベリーソースも合うのではないかと思います。美味しく作ることができました。



→10 分後→



→完成→



ラボの先輩方に食べてもらったところ、弾力を足した杏仁豆腐やパannaコッタのようだという感想や牛乳の甘み、うまみが凝縮されているように感じたという好評をいただきました。

皆様も、嶺岡豆腐作ってみてはいかがでしょうか。

ラボ 細田

参考

デリッシュキッチン「もっちりなめらか♪嶺岡豆腐」<https://delishkitchen.tv/recipes/392125379524953249>

前回の M 情報で大さじ小さじを購入し、今回キッチンスケールを買いました。

これをきっかけにお菓子作りなどチャレンジしてみようかなと思案中です。

料理初心者でも気軽に作れるレシピをご存知の方は教えて頂けると嬉しいです！