

お豆腐トリュフ♡

今回はバレンタインデーに向けて、混ぜて丸めるだけの簡単スイーツです♡去年も作ったのですが、かなーり簡単で、そして美味しい！！子供が丸めながら食べちゃうのと、手と口が汚れてしまうのでご注意を。。。笑

材料

豆腐 100 g

純ココアパウダー 60 g

純ココアパウダー 10-20 g

砂糖 90 g



作り方

- ① 豆腐をパックから出し、軽く水気を切ったらボウルへ入れる。
ヘラで潰してなめらかになるまで潰す。余裕があれば一回濾しておくとなお良い。
- ② ①のボウルに純ココアパウダー 60 g と砂糖を入れて潰しながらよく混ぜる。次第に全体へ水分が行き渡るとややまとまってくる。
- ③ ラップにうつして、一枚の平らな板状にする。冷蔵庫で 30 分程度寝かせる。
- ④ ラップを開けたら適当な大きさに包丁で切る（今回は 18 個にカット）。
純ココアパウダー 10-20 g を全体に振りかけて、各裏面にもつけておく。
- ⑤ 一個ずつ手で丸めて残っているココアパウダーをまぶして綺麗に整える。

追記

- ・②で純ココアパウダーと砂糖を入れると、最初は不安になるくらいなかなかまとまりませんが、そんなこんなで大丈夫です。冷蔵庫で寝かせるとしっとりします。
- ・綺麗に丸められなくても OK！楽しんで美味しかったら合格です♪
- ・お砂糖は洗双糖を使用してみました。

