

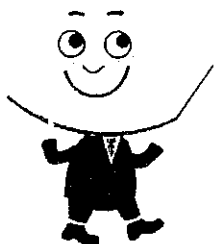
# チーズのそっくりさんの作り方

## ・材料

調整豆乳	200ml
コーンスターチ	大3・小1
塩	小1/2
オリーブオイル	小1/2
酢	小1/2

## ・作り方

- ①鍋に豆乳 200ml とコーンスターチ大さじ 3 杯をいれ、よく混ぜてから弱火で加熱する。
- ②とろみがついてきたら、塩小さじ 1/2、オリーブオイル小さじ 1/2、酢小さじ 1/2 を加えて、さらによく混ぜながら弱火で加熱する。
- ③コーンスターチ小さじ 1 を加える。(コーンスターチの量を変えることで、硬さを調節できます！！)
- ④バットやお皿にうつし、冷ましたら出来上がり！！



とっても簡単！ぜひつくってみてね！