

简易杏仁豆腐

@Sharon (洛杉矶灵粮堂, Torrance, CA)

当年我初到美国之时，从我的干妈处学到这个简易、好吃、又可量大做的杏仁豆腐，在中国留学生聚会中，屡获赞美，后来发现这道甜点，美国人也很喜欢，再后来发现女儿辈的朋友们，也十分欣赏、这道甜点伴随了我人生几十年，特在此与大家分享。

材料：（份量请随聚会人数加倍）

- 2 包 unflavored gelatin
- 1 杯 全脂牛奶
- 半 杯 糖
- 1 大匙 杏仁露 (almond extract)
- 1 罐 8oz 什锦水果罐头 (mixed fruits)



步骤：

1. Gelatin 粉放入锅中，先用 0.5 杯冷水调开。
2. 冲入 2 杯滚水，移锅到炉上，开小火，时时搅动，至 gelatin 粉溶化，加糖，继续搅拌至完全溶化（无须煮开）。
3. 离火，加入牛奶、杏仁露，搅匀，放入方形容器，待冷却后，放入冰箱。
4. 要吃之前，将杏仁牛奶冻切成约 2 公分方块（和罐头水果一般大小），倒入什锦水果罐头搅匀即可。若太淡，可再加些糖水。
5. 用什锦水果罐头非常方便，当然亦可用新鲜水果，需要切成小块，并另加些糖水。