

芋ようかん (6人分)



材料

| | |
|-------|--------------|
| さつまいも | 中1本(約300グラム) |
| 粉寒天 | 2.5グラム |
| 水 | 150グラム |
| 砂糖 | 50グラム |
| 塩 | 少々 |

作り方

- 1, さつまいもは皮をむき、水にさらしてアクをぬく。
茹でて汁気をきり、鍋に入れたまま熱いうちにつぶす。
- 2, 別鍋に、水と粉寒天、砂糖を入れて火にかけ、
沸騰したら弱火にし、かき混ぜながらよく煮溶かす。
- 3, 1のつぶしたさつまいもを弱火にかけながら、2の寒天液を
少しずつ入れ、塩少々も加え練る。
- 4, 水でぬらした容器に3を流し、冷蔵庫で冷やし固める。
- 5, 冷え固まったら、切りわけて盛り付ける。