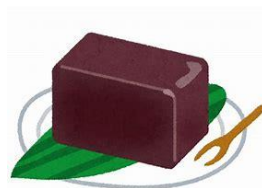
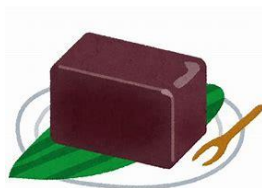


水ようかん



水ようかん

■材料（4人分）

こしあん	400g	砂糖	適量
粉寒天	4g	塩	少々
水	450ml		

■作り方

- ① 鍋に粉寒天と分量の水を入れ、良くかき混ぜてから火にかけて、1分半～2分沸騰させる。
- ② 寒天が溶けたら、一旦火を止めて餡子の半量を入れてよく混ぜる。
- ③ 再び弱火にかけながら残りの餡子も合わせ、完全に溶かす。
- ④ 好みに砂糖を入れ、更に溶かし粗熱を取る。
- ⑤ 粗熱が取れたら水で濡らした器に流し込んで、冷蔵庫で冷やす。



※この印刷物は著作物に該当するため、ご家庭での使用目的以外に使用しないでください。