

みんなの大好きメニュー！

芋ようかん

作 り 方

- 1 さつまいもは皮をむき、適当な大きさに切り、水にさらした後、柔らかく茹でる。
- 2 水気を切ったさつまいもを潰し、砂糖と熱湯を加えてよく混ぜ合わせる。
- 3 鍋に水と寒天を入れ、よくかき混ぜる。火にかけ沸騰させる。(2分くらい)
※水分が少ないので、焦がさないように注意！
- 4 ②に沸騰した寒天を入れ、よく混ぜ合わせてバットなどに入れ、冷蔵庫で固める。
1人分の大きさにカットしてお皿に盛る。



材 料(5人分)

さつまいも 中1本(200g)
砂糖 大さじ3弱(25g)
熱湯 大さじ1・1/3(20g)
粉寒天 小さじ1(2g)
水 1/2カップ(100g)