

あんこの作り方 つぶあん



●材料（出来上がり量約 500 g）

小豆・・・・・・・・・・250 g
砂糖（ザラメ）・・ 150 g
塩・・・・・・・・・・少々（0.5 g）
水・・・・・・・・・・150ml

●作り方

- 1 小豆は洗って鍋に入れ、小豆がしっかり浸かるように、表面から 5cm 程の高さまで水を入れる。
- 2 沸騰して 4～5 分位したら茹でこぼし、再び鍋に茹でこぼした小豆と、1 と同量の水を加えて強火にかける。
- 3 煮立ち始めたら、弱火にして小豆がやわらかくなるまで（指で押してつぶれる位）煮る。
※途中で水のかさが減ったら、水を注ぎ足しながら煮る。
- 4 ザルで 3 の水気を切り、再び鍋に小豆を戻し、水 150ml を加える。再び煮立ったら砂糖を入れ、時々木べらでかき混ぜながら水分を飛ばしながら煮詰める。最後に塩で味を調え、鍋底が見える位の固さになったら火を止める。



ワンポイント

砂糖は、3 回程度に分けて入れると小豆が固くなりにくいです。