

ようかん



●材料（中バット 1 枚分）

こしあん・・・500g

粉寒天・・・4g

上白糖・・・150g

水・・・200ml

●作り方

- 1 鍋に水を入れて寒天を振り入れ、溶けたら火にかけて沸騰させる。砂糖を加え、溶けるまで加熱する。
- 2 1のこしあんに2の寒天液を加え、弱火で加熱しながら木べらなどで焦げ付かないように練り（1時間程度）、鍋底が見えてきたら火を止める。
- 3 2を木べらから皿などに落としてみて固まり具合を確認したら、水で濡らしたバットに流し入れて冷やし固める。

※こしあんの作り方は 81 ページ参照。

ワンポイント



手作りのこしあんからそのままようかんを作る場合は、こしあんに砂糖を入れず、ようかんを作る手順の砂糖を入れるところで 300g のザラメを追加するとコクのあるようかんになります。