



芋ようかん



材 料	(カップ 5 個分)
さつまいも	250g(中 1 本)
砂糖	50g(大さじ 5 強)
粉寒天	3g(小さじ 1 強)
水	150g(カップ 3/4)
アルミカップ	5 枚



つくり方

- ① さつまいもの皮をむいて、適度な大きさに切り、柔らかくなるまで茹でる。
- ② 小鍋に水を沸騰させ、砂糖、粉寒天を煮溶かす。
- ③ ①が茹で上がったらボウルに移し、フォークやマッシャーを使って、さつまいもをつぶす。
- ④ ②がよく溶けたら③が熱いうちに混ぜ合わせる。
- ⑤ アルミカップに入れて粗熱が取れたら冷蔵庫に入れ、よく冷やす。

さつまいもをつぶす際はやけどに注意してください！
しっかりつぶすと滑らかな食感になります！
粉寒天の量はお好みの固さで調整してください。
レシピの分量で作るとしっかりした固さになります。