

甘さびかえめ

芋ようかん

使用済みの牛乳パックも
使てよ

材料 4人分

- さつま芋 1本
- 水 150cc
- さとう 大さじ 2½
- 粉寒天 4g
- 塩 ひとつまみ
- 牛乳パックの側面を半分
切って用意

1. さつま芋は、蒸かして皮をむき裏ごしする
2. 鍋に粉寒天、水を入れてかき混ぜ火にかけて
さつま芋、さとう、塩を加えながらなめらかになるまで
練る
3. 鍋を火からおろし牛乳パックに入れ平らにして
冷蔵庫で冷やし固める
4. 固まったら型から下して、食べやすい大きさに切る

"ポイント" 練りあわせたあと型に入れながら作業を手早くすること
固まってきてしまう為