

- 枝豆(さや付) 400グラムくらい
- さとう 大さじ 5
- 塩 大さじ 1 1/3

1. 枝豆は、ボウルに入れ塩大さじ1をふるって、しっかりと表面のうぶ毛をとる。流水でよく洗ひ、水気をきる。さやの両端を、はさみで切り落とす。

2. フライパンに、水1カップを沸かし、残りの塩をふるい入れる。枝豆をながせ入れ、全体をおおうようにペーパータオルをかぶせ

る。火を中火で6分ゆでる

3. ざるに上げ、粗熱が取れたら、さやから豆を出す。フードプロセッサに枝豆を入れ、さやを加え全体をペースト状にする

※ フードプロセッサがない場合は、ゆでた枝豆を包丁で粗いみじん切りにし、厚手のフラスター付き保存袋に入れ、さやを加え、スランジまわしで混ぜ、口を閉じ、ふきんをかぶせ、めん棒で枝豆を押しつぶす。

「ずんだあんの保存

- 冷蔵庫で3~4日保存可能
- フラスター付保存袋に入れて平らにし冷凍(1ヶ月保存可能)

ずんだあん

- ずんだあんの作り方
 - ずんだあんの分量
1. ずんだあんに100グラムをラップにのせ1cmのうぶ毛に広げて包み冷凍庫で2時間くらい凍らせる
 2. ミキサーに1口丈に割ったずんだあんを入れ、パニラ粉150グラム牛乳3/4カップを入れ、はめらかにするまでミキサーにかける

その他、おもちにかけたり、大福やプリンにもOK!!

枝豆スイーツ