

芋ようかん



材 料（作りやすい分量）

さつまいも（約1本）・・・500g

砂糖・・・100g

寒天・・・8g

お湯・・・400ml

作 り 方

1. さつまいもの皮を厚くむき、柔らかくなるまで茹でる。
2. お湯に寒天を入れ、弱火で沸騰させながらしっかりと溶かし、砂糖を加える。
3. 茹でたさつまいもと2. をなめらかになるまでミキサーにかける。
4. 3. を鍋にうつし、かき混ぜながら水分をとばし、型に流して固まるまで冷やす。

ポイント

1. 粗くつぶしてさつまいもの食感を残すのも美味しいです！
2. さつまいも、寒天溶液が温かいうちに混ぜてください。
3. さつまいもの甘さに合わせて砂糖の分量は調整可能です。
4. 寒天はしっかりと溶かしてください。