

いもようかん



材 料《15cm四方の流し缶1台分》

- ・サツマイモ・・・・・・・・・・500g
- ・砂糖・・・・・・・・・・120g
- ・粉寒天・・・・・・・・・・4g
- ・水・・・・・・・・・・250cc

作り方

- ① サツマイモは皮を厚めにむき、2cmの厚さに切り水にさらす
- ② サツマイモをかぶるくらいの水で柔らかくなるまで煮る。
- ③ 熱いうちに水を切り、よくつぶす。
- ④ 水と砂糖、粉寒天を煮溶かす。
- ⑤ ④につぶしたサツマイモを加えてよく混ぜ、水にぬらした流し缶に入れて固め、あら熱が取れたら冷蔵庫で冷やし固める。

(レシピ提供者からのアドバイス)

サツマイモは熱いうちに裏ごしすると、舌ざわりが良くなります。