

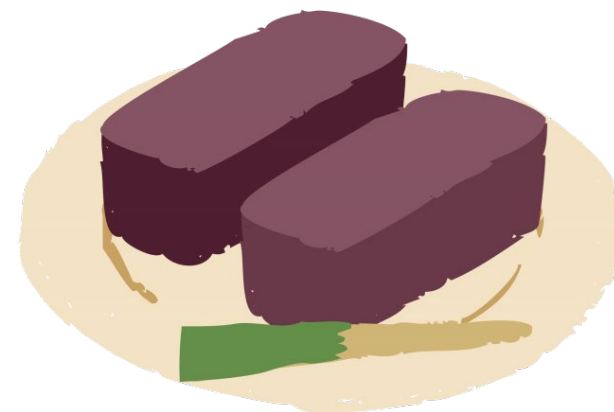
すくすく人気レシピ紹介

2022年6月

今月は水ようかんをご紹介します。食べやすいツルンとしたのど越しの水ようかんは暑い季節にぴったりですね。作り方も簡単なのでご家庭でもぜひ試してみてくださいね。

水ようかん

こしあん	…	400g	塩	…	少々
水	…	300g	粉寒天	…	4g



- ① 鍋に水と粉寒天を入れて2分程沸騰させる。
- ② そこにこしあんを入れ、よく混ぜて軽く沸騰させる。
- ③ 塩少々を入れて混ぜたら火を消し、型に流して荒熱が取れたら冷蔵庫へ。
- ④ 十分に冷えたら器に盛って出来上がり。