



すくすく人気レシピ紹介

2024年7月

今月は水ようかんを紹介します。さっぱりとして喉越しの良い水ようかんは夏にピッタリですよ。作り方は簡単なのでぜひご家庭でも試してみてくださいね。

★水ようかん（直径7センチ丸型8個分）

こしあん	…	400g	水	…	300g
粉寒天	…	4g	塩	…	少々

- ① 鍋に水と粉寒天を入れて混ぜながら中火にかけ、沸騰させる。
- ② そこにこしあんと塩少々を加え、よく混ぜて、再び沸騰したら火を止める。
- ③ 型に流し入れ、荒熱が取れたら冷蔵庫で冷やして完成。