

# すくすく人気レシピ紹介

2023年7月

濃厚なさつまいもの甘みがとっても美味しい一品です。

フードプロセッサーを使用することで面倒な裏ごしをしなくても滑らかな口当たりになります。

## 芋ようかん（12×7×4.5cmの型1つ分）

}	さつまいも	…	300g
	砂糖	…	60g
	粉寒天	…	3g
	水	…	200ml



- ①さつまいもは皮をむき、2cm幅の輪切りにし、5分程水にさらして水気を切ります。
- ②さつまいもが柔らかくなるまで加熱します。
- ③フードプロセッサーに入れ、砂糖を加え滑らかになるまで攪拌します。
- ④別の鍋に水、粉寒天を入れ中火にかけ、沸騰してから2分程加熱し火から下ろします。
- ⑤③を加えて混ぜ合わせます。
- ⑥全体によくなじんだら、型に入れラップをします。粗熱が取れたら冷蔵庫で1時間冷やし固めます。
- ⑦固まったら型から取り出し、食べやすい大きさに切り、お皿に盛り付けて完成です。