

## でっちようかん



<材 料：流し缶 1 缶分>

材	料	分	量	材	料	分	量
練りあん		250	g	水		350	cc
寒天 (ハーフサイズ)		1	本	砂糖		40	g

<作り方>

- ① 寒天は軟らかくなるまで水に浸けておく。
- ② 寒天の水気を絞り、細かくちぎって分量の水を加え、火にかける。木べらで混ぜながら沸騰から2分続け完全に煮溶かす。(寒天はしっかり沸騰させないと固まらないので注意)
- ③ ②にあんと砂糖を加え、混ぜながら1分ほど煮て火を止める。
- ④ ボウルに水をはり③を鍋ごと冷やし、粗熱がとれるまでしばらく混ぜる。
- ⑤ 水で濡らした流し缶に④を流し入れ、氷水で冷やし固める。