

# よこて寒天

—我が家の寒天自慢!!—

Recipe

レシピ.2

紹介者 戸田 むね子さん

# あま いり かん てん 甘えこ入寒天



寒天と言えば、運動会やお花見はもちろん、普段おばあちゃん方のお茶飲みのお供に出して会話をしている所を時々目にしており、懐かしく思い出されます。

## 材料(約8人前)

- ・棒寒天 … 16g
  - ・小豆煮 大さじ6
  - ・甘えこ 320cc
  - ・さつまいも 200g
  - ・牛乳 … 200cc
  - ・塩 …………… 2g
  - ・砂糖 … 120g
- ※甘えこ…甘酒のこと



## 作り方

1. さつまいもは1cm角に切り、塩をふって電子レンジで600W-6分間加熱し、柔らかくしておく。
  2. 寒天は先に水で煮溶かしておく。
  3. 煮溶かした寒天の1/4に煮小豆を入れ、型に流す。
  4. 残りの寒天(3/4)に甘えこと牛乳、砂糖を入れ、よくかき混ぜる。
- ポイント!**甘えこの風味を出すために砂糖は控えめです。
5. 先に流した小豆が固まっていることを確認し、その上に④を流す。
  6. 最後に①で柔らかくしたさつまいもを寒天に入れる。

