

よこて寒天

—我が家の寒天自慢!!—

レシピ.7

紹介者 戸田 京子さん とだ きょうこ

舞たけ寒天 まい かん てん

おすすめポイント 粉寒天はダマにならないようにしっかり混ぜることがポイントです。舞たけの風味が豊かに感じられる一品、仏事の時にもおススメです。

材料(約15人前)

- ・粉寒天..... 12g
- ・水..... 1,000cc
- ・ザラメ..... 240g
- ・白しょうゆ..... 150g
- ・舞たけ..... 200g



作り方

1. 粉寒天にザラメを混ぜる。
ポイント! ザラメを入れることによってキレイに色が付きます。
 2. 1,000ccの水を火にかけ、①を振り入れ、10分煮溶かす。
 3. ②がとけたら白しょうゆ150gを入れる。
 4. 舞たけを入れ、2~3分煮る。
 5. 火が通ったら容器に流して固める。
- 💡** お手頃な材料で作れるので、料理初心者の方もぜひ挑戦してみてください。

