

よこて寒天

—我が家の寒天自慢!!—

Recipe

レシピ.9

紹介者 ^{こまつ}小松 ^{ともこ}友子さん

たまごかんてん



おすすめポイント

嫁いで1年近く経った頃、法事がありました。親戚の方がこの寒天を作って持って来て下さり、きれいな寒天に応援されたことを覚えています!

材料(約14人前)

- ・棒寒天……………16g
- ・砂糖……………360g
- ・水……………1,000cc
- ・塩……………3つまみ
- ・卵……………10個

作り方

1. 棒寒天は一晩水(分量外)にひたしておく。**※ひたしたらこの水は捨てる。**
2. 卵はゆで卵にし、白身と黄身に分けてそれぞれ裏ごしする。
3. 1,000ccの水で、寒天が透明になるまで煮溶かす。
👉ポイント! ②で白身から水分が出るので、その量によって水を調整する。
4. 煮溶かした寒天に、砂糖、塩を入れて味見する。甘味が足りない場合は、少しずつ砂糖を入れて好みの味にする。
5. 裏ごしした白身を入れ、沸騰しないように気をつけながら蒸気がたつまで熱し、練り混ぜる。
6. 容器に流し、熱い湯気が立っているうちに黄身を上にまく。

