

粉茶いもようかん

《材料》（13.5×15×深さ4.5cmの型1個分）

- ・ さつまいも 600g
- ・ 粉寒天 6g
- ・ 水 480ml
- ・ 砂糖 100g
- ・ 塩 少々
- ・ 粉茶 小さじ1/2
- ・ お湯 小さじ1



《作り方》

1. さつまいもは皮をむいて1.5cm幅の輪切りにし、水にさらしてアク抜きをする。
鍋に入れ、かぶるくらいの水を注ぎ、竹串がすっと通るまで茹でる。

1



2. 茹であがったら水気を切って、フードプロセッサーにかける。
ボウルに取り出し、すりこ木でよくつぶす。

2



3. 別の鍋に水と寒天を振り入れ、中火にかける。
沸騰したら火を弱め、さらに2～3分加熱する。
2のさつまいもに少し加えて、木べらでよく混ぜ合わせる。

3



4. 3のさつまいもを鍋に少しずつ加えて、その都度、ダマが出来ないように木べらでよく混ぜる。砂糖、塩を加えて混ぜ合わせる。(いもあん)

4



5. 粉茶をお湯で溶き、4のいもあんをお玉1杯分加えてダマが出来ないように手早くよくかき混ぜる。

5

(a)



混ぜたら、小さなボウルに移し替え、さらにお玉2杯分を加えて手早く混ぜ合わせる。

(粉茶あん)

※ 写真5-a

水で濡らした型に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。

(b)



※ 写真5-b

6. 5の粉茶あんが固まったら、残りの4のいもあんを流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。

6

