社会福祉法人
虹福祉会
瀬戸保育所

レシピ紹介

さつま芋ようかん

＜材料：４人分＞

さつま芋	100g
砂糖	60g
粉寒天	4.8g
水	240ｇ

＜作り方＞

① さつま芋は茹でてマッシャーでつぶす。
② 鍋に粉寒天・水を入れてよくかき混ぜる。弱火にかけて沸騰してから1～2分したら、砂糖を加えて火からおろす。
③ さつま芋の中に寒天液を少しずつ加え、その都度混ぜる。
④ 水でぬらした型に流し込み冷蔵庫で冷やす。

さつま芋は裏ごしするとより食感が良くなります。
３月に行ったお茶会で、お茶菓子として出しました♪子ども達はおいしそうに食べていましたよ♡
お家で手軽にできるので、ぜひ作って見て下さ(*^-^*)