

2009年6月5日(3)

6月16日は和菓子の日

## 簡単 水ようかん

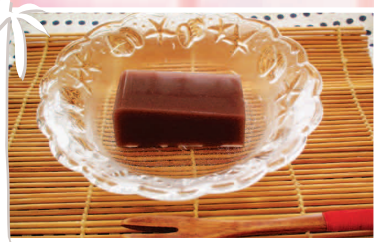
和菓子は、日本を代表する伝統的な食文化のひとつ。四季折々の和菓子をいただく五感で季節を味わう時、幸せを感じます。夏の冷たい和菓子定番と言え、水ようかん。今回は「簡単水ようかん」をご紹介します。お好みで甘さを調節したり、栗を入れたり、粒あんを使ったりアレンジできます。

(K)



### 材料

こしあん	400g
水	300cc
粉寒天	4g
塩	少々



### 作り方

- ① 鍋に、水と粉寒天を入れ中火にかけ、沸騰したら弱火にし、約2分間よく煮溶かす。
- ② 弱火にしたまま、①にこしあんを入れ、よく混ぜて煮溶かし、軽く沸騰させる。
- ③ 塩少々を入れて混ぜたら火から下ろし、鍋ごと冷水に当て、全体にとろみがつくまで時々混ぜる。
- ④ 型を水で濡らし、③を流し入れ、冷蔵庫で約1時間冷やし固め完成。好みの大きさに切り分けお召し上がりください。

△型から抜くとき、型をぬるま湯に浸けると取り出しやすくなります。

