

水ようかん



☆材料	味付け餡	500g
	粉寒天	4g
	水	500cc
	砂糖	80~100g (お好みで)
(目安：プリンカップ約8個分)		

☆作り方

- ① 鍋に水500ccと粉寒天4gを入れ、中火で加熱しながらよく溶かす。
1~2分煮てこぼれないように弱火にして沸騰させる。
沸騰後、砂糖を2回に分けて入れよく溶かす。
- ② 寒天を沸騰させたら弱火にし、餡を焦がさないようよくかき混ぜながら溶かす。
(完全にアンを溶かすこと)

再び沸騰したらすぐに火を止める。

※ 粉寒天を溶かす場合は必ず水から加熱すること。
いきなりお湯に入れると寒天が固まって溶けないことがあります。
砂糖も必ず寒天が溶けてから入れること。

- ③ 熱いまま型に流すと水と餡が分離することがあるので鍋ごと水に浮かせ、混ぜながら荒熱をとる。
(50~60度くらいまで冷ます)
- ④ 荒熱をとったら、餡が鍋の底に沈殿しないようよく混ぜながら型に流す。

冷めたら冷蔵庫でよく冷やす。