

# 『ぜんざい』



- ① 鍋に水300ccと加糖粒餡500gを入れ  
中火で加熱しながら、よく溶かす。  
餡をよく混ぜながら、沸騰させること。  
混ぜないで加熱すると、餡が焦げ付きます！

※ 餡を溶かす時は水から溶かしましょう。  
お湯から溶かす時は加熱せず、餡を完全に溶かしてから  
加熱しましょう。

- ② 餡汁が沸騰したら、すぐに火を止めます。
- ③ 餡が鍋の底に沈殿しない様に、よく混ぜながら  
カップに分配する。
- ④ 団子、お餅などを入れてお召し上がり下さい。

☆ 水の量の増減で甘さを変える事ができます ☆

甘さ	あまい	←	基本	→	あっさり
水	250cc		300cc		350cc

！！出来あがったぜんざいは、熱いうちに  
なるべく早くお召し上がり下さい！！

手作りを楽しみながら、あなたのお好みの味を見つけて下さい