

むらさきいも かんてん  
紫芋の寒天



- 《材料》
- ・粉寒天 2袋
  - ・水 700cc
  - ・砂糖 200~240g
  - ・塩 少々
  - ・紫芋(うらごし) 150~200g
  - ・カシスヨーグルトソース 適量
  - 又は 酢
  - ・金粉 適量(あれば)

《作り方》

- (1) 分量の粉寒天と水を煮溶かす。その後、砂糖を加えて5~10分煮る。
- (2) 紫芋を加えてなじませ、5分ぐらい煮る。塩を加えて、味をみる。
- (3) カシスヨーグルトソース又は酢を入れ、色を見る。
- (4) 流し型の上にくらごし器を置き、液を流し固めたら完成♪



かぼちゃ とうふ かんてん  
かぼちゃと豆腐の寒天



- 《材料》
- ・かぼちゃの甘煮 中 1/4
  - ・木綿豆腐 1/2丁
  - ・粉寒天 1本
  - ・水 450ml
  - ・砂糖 60g
  - ・生姜のしぼり汁 小さじ1

《作り方》

- (1) かぼちゃの甘煮をサイコロ状にしてバット等に敷いておく。豆腐はザルにのせ、水気を切る。
- (2) 鍋に水 450ml に粉寒天 1本を溶かし、火にかき、沸騰してから2分程煮る。
- (3) 砂糖 60g を加え、水気を切った豆腐と生姜のしぼり汁を加え、鍋の中で豆腐を 1cm位に崩す。
- (4) サツとかき混ぜてから(1)に流し入れ固めて完成♪

