

さつまいもようかん羊羹



材料

A	粉寒天 1袋 (約 4g)	さつまいも 200g
	水 500 cc	白あん 200g
	砂糖 大さじ 25g	

手順

1. さつまいもは皮を除き、蒸かしてつぶし、白あんと混ぜる
2. 鍋に A を入れ、寒天を沸騰させて、煮溶かせる
3. ①と②を混ぜて、ザルで濾しながらバットに流し込む
4. 冷蔵庫で、冷やし固める→好みの大きさに切り分けて、盛り付ける