

イチゴ羊羹



材料

(140 mm × 110 mm の
流し缶 1 つ分)

水	… 200 cc
粉寒天	… 3g
白あん	… 200g
イチゴ	… 150g

作り方

- 1) 鍋に水と粉寒天を入れて火にかけ、だまにならないようによく溶かす。
- 2) (1) に白あんを半量ずつ2回に分けて加え、滑らかになるまでしっかりと溶かす。
- 3) あら潰しにしたイチゴを(2)に加えて2~3分良く混ぜながら加熱する。
- 4) 水でサッと濡らした型に(3)を流し、冷やし固めたらできあがり。



やさしいピンク色で、春らしいスイーツ♪



JAこうか
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

他のレシピはこちら!!

