

イチジク羊羹

140mm×110mm
流し缶1つ分



材料

イチジク	… 4個
砂糖	… 70g
レモン汁	… 大さじ2
粉寒天	… 4g
水	… 480g
白あん	… 500g

作り方

イチジクジャムの作り方

- 1)耐熱容器に皮を剥き、一口大に切ったイチジクと砂糖、レモン汁を入れてよく混ぜる。
- 2)ラップをかけずに600wの電子レンジで約5分加熱する。一度レンジから取り出して、アクを取り除き、よくかき混ぜる。同様に2回繰り返す。
- 3)さらに600wの電子レンジで3分程度加熱し、アクを取り除いてよくかき混ぜる。冷ましたらジャムのできあがり。
- 4)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。
- 5)④に白あんを加え、滑らかになるまでしっかりと溶かす。イチジクジャム(100g)を加えてよく混ぜる。
- 6)水でサッと濡らした型に⑤を流し、冷やし固めたらできあがり。

ワンポイント!

イチジクのプチプチ食感が美味しい♪



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!!

