

食材2つだけ!

さつまいも

×

粉寒天



調理時間

20分※

ほっこりできるラクラクおやつ

## 芋ようかん

材料 (作りやすい分量)

さつまいも …… 270g(正味)

粉寒天 …… 3g

○砂糖 …… 大さじ2～

(好みで調整する)

○塩 …… ひとつまみ

### 1 材料を切る

さつまいもは皮を厚めにむいてひと口大に切り、水に5分さらす。水けを切って耐熱ボウルに入れ、ラップをかぶせる。600Wの電子レンジで4分加熱する。

### 2 芋ようかんを作る

さつまいもが熱いうちに、○と一緒にフードプロセッサーに入れ、なめらかになるまで回す。水100ml(分量外)と粉寒天を鍋に入れ、かき混ぜながら3分煮溶かす。さつまいもを鍋に加えてよく混ぜる。

### 3 固める

濡らしたバットなどに2を入れ、表面を平らにして冷蔵庫で冷やし固める(2時間程度)。

※ 冷やし固める時間を含まない



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索