

涼しさを感じる 水まんじゅう



材 料 2人分

こしあん (15g × 4個分)	60g	くず粉	30g
水	100cc	砂糖	60g

作り方

- ① こしあん15gずつで、小さなあん玉を作る。
- ② ボウルに砂糖、くず粉を入れてなじませ、水を加えて溶かし濾しておく。
- ③ 鍋に②を入れて中火にかけ、木べらで手早く混ぜて半透明になるまで混ぜる。(約2~3分)
- ④ 底が丸い小さな容器を用意し、ラップをひき上から薄く③を入れ、中心にあん玉を置き再び③を入れあん玉を見えなくする。氷水に浸けて冷やし、硬さを安定させる。
- ⑤ 型から出して器に盛り付ける。