



## ゆず羊羹



### 材 料 4人分

ゆず皮（おろし）	4 g	水	80ml
白あん	180 g	砂糖	40 g
粉寒天	2 g		

### 下準備

- ① 白あんを少量の水でゆるめておく。（なめらかにしておく）
- ② ゆずは、皮ごとすりおろしておく。

### 作り方

- ① 鍋に粉寒天を入れ、水を加えてよく混ぜて、中火にかける。（この時点で、見た目には溶けたように見えますが、溶けていないので沸騰させましょう）小さく沸騰してきたら弱火にして混ぜながら2分間、寒天を溶かす。
- ② ①に白あんを加えて弱火にかけながら混ぜ、なじんだら火を止めて、おろしたゆず皮を加えてまぜる。（ゆず皮は、トッピング用に少量残しておく）
- ③ 容器に入れて粗熱を取り、冷蔵庫で冷やし固める。
- ④ ゆず羊羹を食べやすい大きさに切り、おろしたゆずを添えていただく。

\*羊羹は常温でも固まりますが、冷やすことで硬さが安定します。