

静岡のっておきレシピ

有機山吹撫子（やまぶきなでしこ）の水ようかん



材料（プリンカップ5個分）	分量
有機山吹撫子	3 g
水	320cc
寒天（粉末）	2g
グラニュー糖	40g
白あん	300g

作り方

1	鍋に水と寒天を入れ中火で熱し、ヘラでゆっくり混ぜながら寒天を溶かす。
2	1を軽く沸騰させ、そこにあらかじめよく混ぜ合わせておいた有機山吹撫子とグラニュー糖を入れる。弱火に落としたところに白あんを入れ、混ぜながらゆっくりと溶かす。白あんが溶けてきたら一煮立ちさせ、火を止める。
3	2を茶こしでこし、ボウルに移す。
4	冷水を張ったボウルに3のボウルを浮かべて、ヘラで混ぜながら粗熱を取る。湯気が消え、人肌ほどの温度まで冷まし、とろみが出てきたら、プリンカップやガラスの器に流し込み、冷蔵庫で20分ほど冷やし固めて出来上がり。
5	お好みで、ゆであずきや生クリームをトッピングして召し上がれ！
ポイント	3のポイント こすことで茶や寒天のダマが取り除かれ、なめらかな口当たりになります 5のポイント ゆっくりかき混ぜ粗熱を取らないと、白あんが沈んでしまうので注意