

おいしい・簡単・オシャレなお料理でおなじみの

吉原ひろこ先生のレシピシリーズ58

～残暑に涼しい和菓子～

サフライズ アンス寒



材料

(60cc、プリンカップ10個分)

寒天粉 4g
 水 500cc
 砂糖 70g

ドライアンス 10個
 生ハツ橋グリーン、または抹茶羊羹 数枚



プリンカップぐらいの大きさの器を用意しましょう！

作り方

- 1 ドライアンスは、ぬるま湯に梅酒少々を加えて、やわらかく戻しておく。
(子どもが食べる場合はぬるま湯だけでもどす)
- 2 鍋に寒天パウダーと水をそれぞれ半量ずつ入れて火にかけ、木べらで静かに混ぜる。
Point 寒天パウダーと水をよく混ぜ合わせてから火にかけましょう。
- 3 1分～1分半ぐらい混ぜ、寒天パウダーが溶けて透明になったら、砂糖の半量を加え、さらに1分程度混ぜる。
- 4 3の液を、水でぬらした型の1/3程度まで入れ、20分ほど常温に置いて固める。
Point 型を水に濡らしておく、寒天がはずしやすくなります。
- 5 生ハツ橋を葉っぱの形に型抜きする。
- 6 4が固まったら、戻したアンス、型抜きした生ハツ橋を上に乗せる。
- 7 残りの寒天粉、水、砂糖を1～3と同じ要領で煮溶かし、粗熱を取った後、6の上に注ぐ。
- 8 常温に置いて固めたら、冷蔵庫に入れて冷たく冷す。

1晩つけておくとこんな感じに。



お鍋の底に火の先が当たるように加熱するのがエコ！



Point

竹ぐしで寒天と容器の間に空気を入れるとポロッときれいにはずせます。