



<材料> 10×10cm 大の容器

粉寒天	2.4 g
水	300cc
砂糖	20 g
こしあん	120 g

<作り方>

- ① 鍋に水と粉寒天を入れて弱火にかけ、粉寒天を煮溶かす。
- ② さらに砂糖を加えて煮溶かしたら、火を止めてこしあんを混ぜる。
- ③ 鍋底を氷水にひたして粗熱を取ったら、10×10cm角のタッパーやバットなどに入れ、平らにならしたら、冷蔵庫で冷し固める。
- ④ 食べやすい大きさにカットしてできあがり！

※容器にラップを敷いてから流し入れると、楽に取り出せます。