

レッツ!
キッズ
クッキング

産直の
食材を
使って

ほっくりいもようかん

栄養たっぷりのさつまいもで作る、
ほんのり甘〜い「いもようかん」です。



もれなく
30
ポイント

産直

1056 次 2月 4回 千葉県 多古町旬の味産直センター

さつまいも(あまゆう)

2kg前後箱

しっとりなめらかで甘みが強く、
冷めてもかたくなりにくい。黒い
アメ状の付着物はヤラピンという
糖質です。

箱規格 S~L混

多少の皮むけは
ご了承ください。

本体 **798**円
(税込 862円)

材料

(作りやすい分量)

1056 産直 さつまいも … 500g
粉寒天 …………… 4g
砂糖 …………… 120g

作り方

- 1 さつまいもは皮をむいて厚さ1cmくらいの輪切りか半月切りにする。(できるだけ同じ大きさに切る)鍋に入れてかぶる位に水を入れてゆでる。
- 2 竹串を刺してスツと通るくらいにやわらかくなったなら、ざるにあげて湯をきり、熱いうちにマッシャーなどで細かくつぶす。
- 3 小鍋に水250mlと粉寒天を入れて溶かし、中火にかける。沸騰したら火を弱めて砂糖を加え、混ぜながら煮溶かし、②のさつまいもを加えて混ぜる。
- 4 水でぬらした型に③を流し入れ、冷蔵庫で冷やす。固まったら型から取り出して好みの形に切り分ける。クッキー型で型抜きをしても楽しい。

気を
つけること

さつまいもの皮をむいたり切ったりする時に、包丁で手を切らないように気をつけてね。