

# かぼちゃようかん

鮮やかな黄色い羊羹、あっさりしているのでいくつでもいただけそうです



## 材料（流し缶 1 個 作りやすい分量）

かぼちゃ	……	200g
水	……	100ml
豆乳	……	100ml
砂糖	……	大さじ 2
粉寒天	……	2g
かぼちゃ	……	30g
<艶出し寒天>		
水	……	100ml
砂糖	……	小さじ 1
粉寒天	……	1g
はちみつ	……	小さじ 1

## 作り方

- 1 かぼちゃは皮をむき、種を取ったものを 200g 用意する。2cm 角程度に切り、耐熱容器に入れラップをかけレンジ 600W で 4 分加熱する。取り出してボウルに入れ、マッシャーなどでつぶしておく。
- 2 飾り用のかぼちゃを用意する。30g のカボチャは皮付きのままちょう切りにして、耐熱皿に並べ、レンジ 600W で 2 分加熱して冷ましておく
- 3 鍋に水、粉寒天、砂糖を入れ、中火で加熱する。沸騰したら弱火にして 2 分加熱し火から下ろし、豆乳を加えて混ぜる。
- 4 3 をかぼちゃの入ったボウルに加え、なめらかになるまでよく混ぜる、流し缶に入れる。
- 5 少し固まってきたら飾り用のかぼちゃを並べる。
- 6 艶出し寒天を作る。100ml の水、砂糖小さじ 1、寒天 1g を鍋に入れ、加熱する。沸騰したら弱火にし、2 分程度加熱して火からおろし、ハチミツを加える。よく混ぜ粗熱が取れてとろみが出てきたら、飾り用のかぼちゃの上に刷毛で塗る。