

あじさいようかん

紫芋で作ったらとてもきれいなあじさい色になりました



材料(流し型 15cm×15cm×4cm)

紫芋フレーク	50g
湯	100ml
粉寒天	4g
砂糖	50g
水	500ml

作り方

- 1 紫芋フレークは湯を入れてもどしておく。
- 2 鍋に水、粉寒天をいれて混ぜながら熱する。
- 3 寒天が溶けたら砂糖を入れてかき混ぜる。
- 4 砂糖が溶けたら、1 を入れ、よく混ぜ、型に流す。
- 5 冷蔵庫で冷やし固めて、好きな形に切る。