

栗とくるみのようかん

くりがたっぷり入った水ようかん



材料(14×11cm 流し缶)

こしあん	……	150g
水	……	250ml
粉寒天	……	4g
塩	……	ひとつまみ
栗の甘露煮	……	5 個
くるみ	……	5 個

作り方

- 1 栗の甘露煮、くるみは刻む。
- 2 鍋に水と寒天を入れてよく混ぜて、沸騰させ溶かす。
- 3 こしあんと塩を加え、混ぜながら中火で加熱する。
- 4 火からおろして、栗とくるみを加えて混ぜる。
- 5 流し缶に入れ、冷やす。
- 6 缶から取り出して食べやすい形に切る。