

# フルーツあんの葛流し

フルーツ風味のあんを葛で固めました



## 材料(4-5人分)

葛粉	……	50g
白餡	……	240g
ジャム(お好み)	……	大さじ2
水	……	500ml
ジャム(飾り用)	……	適量

## 作り方

- 1 ボウルに葛粉を入れ、水を少しずつ加え、泡立て器でよく混ぜる。
  - 2 別のボウルに白餡を入れ、お好みのジャムを加えて混ぜ合わせる。
  - 3 2に1を加え、混ぜ合わせる。
  - 4 鍋に3を入れ、中火で混ぜながら加熱する。とろみがついてきたら、焦げ付かないように弱火にしてよく練る。
  - 5 練り混ぜているとき鍋底が見えるくらいとろみがついたら火からおろし氷水をあてて熱をとる。
  - 6 器に流し入れ冷蔵庫で冷やす。食べる直前に、お好みのジャムを適量のせていただく。
- ・ 写真は梅ジャムで作りましたが、家にあるお好みのジャムを使ってください。苺を使うとピンク色に、ブルーベリーだと紫色にカラフルな仕上がりになります。