

ショコラようかん

ココア風味のようかん、粉砂糖をかけてチョコレリュフ仕立てにしました



材料（流し缶：140×110×47mm）

つぶあん	……	250g
ココア	……	大さじ2
水	……	100ml
砂糖	……	50g
粉寒天	……	3g
粉砂糖	……	適量

作り方

- 1 鍋に水、粉寒天、砂糖を入れ混ぜながら中火にかける。
- 2 沸騰したら火を弱め、溢れないように2分程度煮る。
- 3 つぶあんを入れよく混ぜる。再度沸騰したら、ココアを加えさらに練り混ぜる。
- 5 手前から向こう側へ、鍋底をこするように常に混ぜ続ける。
- 6 混ぜた時、鍋底が見えるようになれば火から下ろし型に流しこむ。
- 7 ラップをかけ冷蔵庫で冷やし固める。型から外し、食べやすい大きさに切って粉糖をふる。