

# 甘酒みずようかん

米麴の香りが残る滑らかな舌触りのスイーツです



## 材料（作りやすい分量）

粉寒天	.....	2g
水	.....	400ml
砂糖	.....	大さじ1
こしあん	.....	150g
甘酒	.....	大さじ1

## 作り方

- 1 鍋に水と粉寒天を入れ、鍋底からかき混ぜながら煮溶かす。粉寒天が溶け沸騰したら3分ほど煮る。
  - 2 寒天が溶けたら砂糖を加えて煮溶かす。
  - 3 2個のボウルを用意し、溶液を半分ずつ入れる。1つのボウルにこしあん、片方に甘酒を入れる。
  - 4 こしあんの入った方を混ぜながらボウルの周りを氷水で冷やし、とろみがついたら容器に入れて冷凍庫で急冷し固める。次に、同様に甘酒を入れたボウルも冷やし、とろみがついたら、こしあんの液を入れた容器の上に入れ、二層にして冷蔵庫で冷やし固める。
- ・甘酒には米麴から作ったものと酒粕から作ったものがあります。お子様向けにはノンアルコールの米麴の甘酒を使いましょう。