

おいしいものシリーズ 夏



ここではどなたでも簡単に作れるおいしいレシピを紹介します。

今回は夏ということで、暑い中でもひんやりおいしい『水ようかん』のレシピです。

あっという間に出来るので、ぜひご家庭で作ってみてください。(実際に作って食べてみました!)

簡単気ままな水ようかん

材料(プリン型7~8個分)

粉末寒天 4g
水 500~600cc
砂糖 } 気ままなレシピですのでお好みで
あん } 粒あんでもこしあんでも...



・作り方

【1】粉末寒天を分量の水で溶かし火にかける。沸騰したらしっかり煮溶かす。

この状態で2分
間くらい煮ること



【2】1の中に砂糖を入れて煮溶かし、あんを少しずつ入れよく混ぜて全体になじませる。

よく混ぜながら2分
間くらい煮ること



【3】火から下ろした鍋をそのまま氷水をはったボウルへつけトロミがつくまで冷やします。

あんが沈まないよ
うに時々混ぜる



【4】トロミがついたら、型に入れて冷蔵庫で冷やして出来上がり!!



型はタッパーでも湯のみでも何でもOKですよ。よく作られる方は流し缶があると重宝するかも



失敗例

3でかき混ぜなければあんとうかんと2層に分かれます。



にじいる広報委員会 メンバー紹介

広報委員長	河野病院	河野名島病院	河野粕屋病院
河野病院院長 阿部 弘樹	松尾 涼二	嶋田 眞理	田之上 砂江
事務局	矢野 佐也加	矢野 恭子	小山田 知佳
情報管理部門 田中 道雄	古田 善誉	橋本佑充 有松健也	鬼塚 こずえ