



見た目も涼やかなお菓子

金魚寒天 和菓子を手作りでおもて

なし ぜひご家庭でもお試しください♪



材料 8コ分

白あん	75g
寒梅粉	3g
色粉(赤)	少々
黒ごま(金魚の目用)	16粒
青のり、すり黒ごま	少々
粉寒天	2g
水	230cc
グラニュー糖	130g
キルシュワッサー	10cc
レモン汁	少々
寒天流し缶	10×15 cmの型1コ

飾り用ねりきり

- ① 白あんを電子レンジで加熱(40秒) 木べらで混ぜ、水分をとばし、べとつかなくなったら寒梅粉を混ぜ、さらに加熱(40秒)し、よくねる。
- ② 金魚用に30gをとりわけ、色粉で赤く染め、金魚を作る。黒ごまで目を付ける。
- ③ 残りの生地(青のりを混ぜたものと、すり黒ごまを混ぜたもの)で、2種の石を作る

作り方

1. 水に粉寒天を振り入れ、混ぜてしばらくおく。
2. 型に石、金魚を配置する。
3. 1を鍋で泡が立つくらい沸騰させ、よく溶かす。グラニュー糖を加え、溶かす。
4. 寒天液は鍋ごと冷水につけ、静かにかき混ぜ、あら熱を取り、レモン汁とキルシュワッサーを加え混ぜ、型に少しずつ端からそっと流して固める。

