



簡単に作れる和菓子です♪

涼やかで綺麗な“あじさい寒”

ご家庭でも是非お試し下さい！！



材料 10 個分

白あん(粉末乾燥)	45g
水	150ccくらい
砂糖	85g
塩	少々
水	250cc
寒天粉	4g
砂糖	75g
色粉(赤、紫、青)	適量

作り方

- ① 鍋に、白あん粉末と、水、砂糖を入れ、団子になるくらいに煮詰める。塩を少々入れる。冷ましてから、10 個くらいに丸めておく。
- ② 鍋に、粉末寒天と水を入れ、沸騰させる。砂糖も加え、溶かす。
- ③ 沸騰させた寒天液を 3 つに分け、赤、紫、青の 3 色を作る。(赤と青を混ぜて紫色も作れます)
- ④ 寒天液が固まったら、3 色それぞれ小さい角切りにする。
- ⑤ 丸めた白あんに、角切りにした寒天をつける。

