

かるかん



◇ 材料 〈かるかん 15個分〉

かるかん粉 ……………150g
砂糖 ……………140g
山芋(長いも) ……………150g
ベーキングパウダー ……小さじ1
水 ……………50cc

卵白 ……………1個分
砂糖 ……………10g
こしあん 又は 粒あん ……230g

準備

1. 山芋(長いも)は厚めに皮をとり、酢水に漬けてアクを取る。
2. あんを15gずつに丸める。

◇ 作り方

1. 山芋(長いも)はすりおろし、さらにすり鉢ですり、砂糖の半量を入れて混ぜる。(スピードカッターでもよい)
2. 水を少しずつ加える。
3. かるかん粉・砂糖の半量・ベーキングパウダーを一緒にふるって②に加える。
4. しばらく生地を寝かせる。(10分位)
5. 卵白と砂糖で固いメレンゲを作り、④に加える。
6. 乾いた容器に最初大さじ1・1/2を入れ、平らにしたあんをのせ、さらにあんが隠れる程度に生地を入れる。
7. 強火の蒸し器で15分間蒸す。

抹茶で色を付けてもよい。

