

# 水ようかん (ソフトタイプ)



## ◇ 材料

水ようかん粉	50g	こしあん	160g
グラニュー糖	140g	水	650g

## ◇ 作り方

1. 水の中にこしあんを入れかき混ぜる。
2. 水ようかん粉とグラニュー糖を乾いたボウルに入れよく混ぜ合わせ①に溶かし入れる。
3. 鍋に②を入れ鍋底からよく混ぜ軽く沸騰させ、弱火にしてさらに5分位混ぜて火から下ろす。
4. 水で濡らした容器に入れ、粗熱を取り冷蔵庫で冷やし固める。

