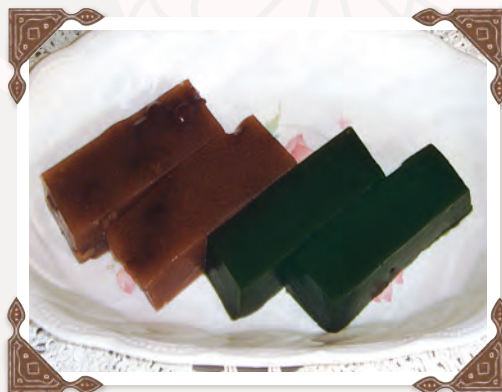


# ういろう



## ◇ 材料

型 バットの5号(242×181×30)

### 《抹茶ういろう》

ういろう粉 …………… 100g  
砂糖 …………… 100g  
水 …………… 500g  
〔白あん …………… 200g  
抹茶 …………… 大さじ1

### 《あんういろう》

ういろう粉 …………… 100g  
砂糖 …………… 100g  
水 …………… 500g  
〔練りあん …………… 200g  
かのこ …………… 100g

## ◇ 作り方《抹茶ういろう》

1. 水500gの中から大さじ1の水を取り、抹茶を溶いておく。
2. 水500gの中から100gを取り、白あんを溶いておく。
3. ボウルにういろう粉・砂糖を入れよく混ぜ合わせておく。
4. ③に少しずつ分量の水を入れて混ぜる。
5. 抹茶の水溶きしたものを加える。
6. 裏ごしして鍋に入れ、中火でぶつぶつ沸騰したら弱火にして10分よく練る。
7. バットに流して冷蔵庫で冷やし固める。

## ◇ 作り方《あんういろう》

1. 水500gの中から100gを取り、あんを溶いておく。
2. ボウルにういろう粉・砂糖を入れ混ぜ合わせておく。
3. ②に少しずつ分量の水を入れ混ぜる。
4. あんを水でのばしたものを入れ、混ぜる。
5. 裏ごしして鍋に入れ、中火でぶつぶつ沸騰したら弱火にして10分よく練る。
6. 練ったあとお好みでかのこを加えてもよい。
7. バットに流して冷蔵庫で冷やし固める。