



<材料> さつまいも 2本分

さつまいも 中2本

A { 砂糖 大さじ3

粉寒天 3g

水 240cc

(作り方)

- ① さつまいもは皮をむき、2cm幅の輪切りにし、水にさらしておく。
- ② 鍋にさつまいもが浸るぐらいの水と①を入れて、柔らかくなるまで茹でてザルにあげ、熱いうちにマッシャーで潰す。
- ③ 鍋にAを入れて、中火にかけ寒天を煮溶かす。
- ④ ③に④を入れて混ぜ、バットに入れて冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑤ お好みの大きさに切り分ける。