

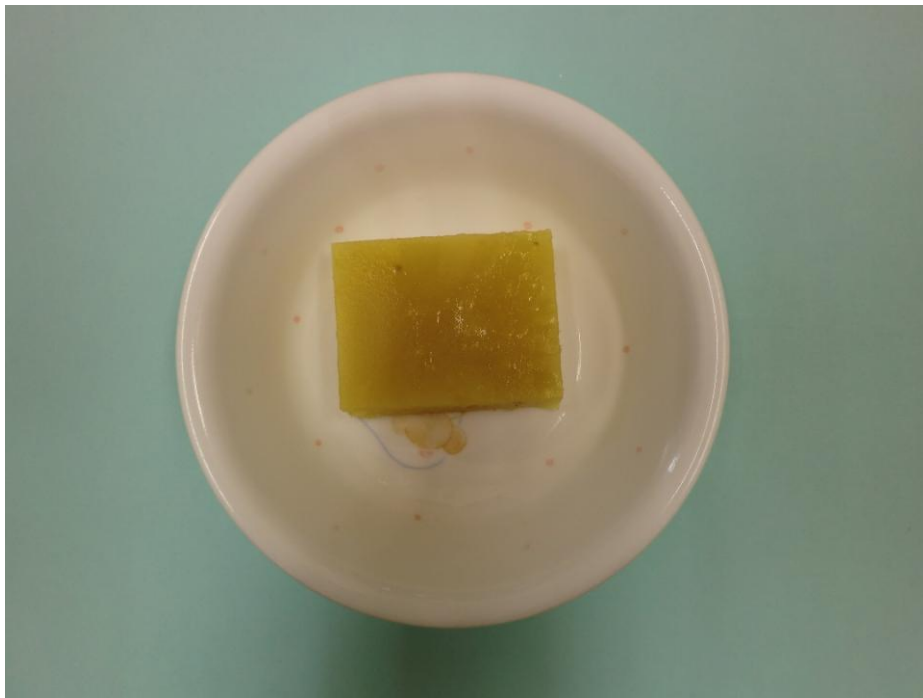
いもようかん

□材料□ 一家族分

さつまいも（皮つき） 360g 水400cc
寒天クック 1本 砂糖50g

□作り方□

- ① さつまいもの皮をむき、熱が通りやすい大きさに切る。
- ② 切った芋を茹でて、潰せるやわらかさにする。
- ③ 芋を潰しておいておく。
- ④ 寒天を水に溶かして、火にかける。
- ⑤ 寒天が溶けたら、潰した芋をまぜる。
- ⑥ ⑤を容器に広げて冷ます。
- ⑦ 粗熱がとれたら、冷蔵庫に入れて冷やす。



2011. 6. 21 (水) おやつ

★ひと口メモ★

- * 火傷に気をつけて下さい。
- * かぼちゃに変えてもおいしいです。
- * 卵・牛乳アレルギーの子どもも同じものが食べられます。