



軽食

あげ麦のひとくち羊羹



【材料】 4人前	分量
あげ麦	1/2袋
こしあん	200g
水	200ml
砂糖	大さじ2
塩	少々
粉寒天	3g

【調理方法】

1. 小鍋に水と粉寒天を入れて2分沸騰させ、砂糖と塩を加えて溶けるまで加熱する。
2. 火を止めてこしあんを加え、なめらかになるまでよく混ぜる。
3. 粗熱が取れたら水に濡らしたバットに入れ、冷蔵庫で冷やす。
4. 仙台あげ麦を好きな形にくり抜き、同様にくり抜いた羊羹を詰める。
またはあげ麦を横に二等分し、好きな形に抜いた羊羹をのせる。