

氷のようかん

●材料● 4人分

ようかん

小豆こしあん	350g
糸寒天	4g
グラニュー糖	75g
水	小さじ 1/4
牛乳	500ml

●作り方●

1. 牛乳を鍋に入れ、中火で煮詰める。水分が少なくなり、団子状に固まり出したら、流し缶に流す。これを蘇(そ)という。
2. 冷めて固まったら **5mm** 角に切る。
3. 糸寒天は水につけて戻す。鍋に水と水気をしぼった糸寒天を入れて火にかけ、寒天を煮溶かす。寒天が完全に溶けたら、グラニュー糖を加え、一度沸騰させて砂糖を溶かす。
4. 裏ごし器に通し、粗熱を取る。小豆こしあんを加え、泡だて器で切るように合わせる。
5. ボウルごと冷水につけて、ゆっくり混ぜながら、少しとろみが出てくるまで冷やす。
6. 蘇を加えて混ぜ、器に流し、冷蔵庫で冷やす。