

粉寒天で簡単！水ようかん

<https://youtu.be/uwm-wbzYzQw>

和菓子教室ふく

【材料】

- 粉寒天 4i
- 水 622i
- グラニュー糖 : 2i
- こし餡（粒餡） 522i

※流し型が無い場合は、タッパや、バットを使う

【作り方】

- 1 水を鍋に入れ粉寒を振り入れ火にかける。
- 2 沸騰したら 52 秒ほど軽く沸騰させ粉寒天を煮溶かす。（寒天が溶けていないところへ砂糖を入れると寒天が溶けなくなる。）
- 3 グラニュー糖を加え再び沸騰させよく溶かす。"
- 4 こし餡（粒餡）を加え煮溶かす。
- 5 水を張ったボールに入れてゆっくり混ぜながら冷やす。熱いまま型に流すと分離する。
- 6 少しとろみが出て、底を触って人肌になれば型に流し入れ、氷水で冷やす。32 分程で表面が固まるので、ラップで蓋をして冷蔵庫で冷やす。