

練ようかん

<https://youtu.be/tZ967x8fnDg>

富沢

【材料】6 本分

- 粉寒天 5i
- 水 372i
- 上白糖 74i
- こし餡（粒餡） 522i
- 蜂蜜 32i
- 塩 20i

- 1 水、上白糖、塩、はちみつを鍋に入れて加熱し、粉末寒天を加えて沸騰させ溶かす。
- 2 3 分以上沸騰させる
- 3 弱火でこしあんを 5 回に分けて入れ、しっかりと溶かし混ぜる。
- 4 混ざったら中火にかけて沸騰するまで炊く。
- 5 鍋底が見えてすっと消える程度まで加熱する。
- 6 水で濡らした型に流し入れ、平らにする。
- 7 キッチンペーパーで蓋をし、氷水で冷やす。
- 8 粗熱が取れたらラップで蓋をして冷蔵庫で冷やす。