

# 手作りあんみつ



## 材 料

《寒天用》

粉寒天・・・4g

水・・・500cc

砂糖・・・20g

《白玉用》

白玉粉・・・200g

水・・・190cc

生クリーム・・・200cc

砂糖・・・10～20g

つぶあん

黄桃缶

バナナ

黒 蜜



## 作り方

寒天、白玉、生クリームは  
つぶあんや黒蜜の甘味を考慮し、  
甘さを控えめにしています

### 寒天を作る

- 1.粉寒天に水を加えてよく混ぜ溶かす  
溶けたら、火にかけて沸騰させ、2分ほど煮溶かす
- 2.火を止めて砂糖を加え、溶かす  
バットに流し入れて粗熱が取れたら、冷蔵庫で冷やし固める
- 3.約1時間冷やし固め、さいの目状に切る

### 白玉を作る

- 1.白玉粉に水を少しずつ加え、練る  
まるめて、沸騰した湯に加え、浮かんできたら、  
そのまま2~3分ゆでて取り出し、流水でぬめりを取る

### 生クリームを泡立てる

- 1.生クリームに砂糖を加えて  
ボウルを氷水に当てながら、よく泡立てる



寒天、白玉、つぶあん、生クリーム、フルーツは  
お好きなように盛り付けてお楽しみください



point

寒天はしっかり煮溶かさないと、  
固まりにくくなります