

桃と梅寒天の餡蜜

モコジローさん考案



●材料● (5人分)

桃の缶詰…1缶
寒天用の水…500ml
粉寒天…4g
梅シロップ…150cc
あずき…150g
砂糖…150g
重曹…1g
水…適量

●作り方●

- ① 鍋にあずきとヒタヒタの水を入れて煮こぼす。
再度鍋に重曹と水、あずきを入れ弱火にかけ煮る。
- ② 柔らかくなったらあずきを取り出し、別鍋にあずきと砂糖を加え、弱火で炊いてあんこを作る。
- ③ 水に粉寒天を加えて混ぜながら火にかける。
- ④ 2～3分沸騰させたら火からおろし、梅シロップを加え混ぜ合わせ冷蔵庫で固める。
- ⑤ グラスに桃と切った梅寒天を盛り、桃のシロップをかける。
あんこを添える。

●考案者のコメント●

さっぱりとした夏の和スイーツです！餡子と梅、桃の組み合わせがとても良いので是非一度お試し頂きたいです！