

もちり羊羹



材料

さつまいもでんぷん（こなみずき）30g こしあん200g 水150cc きなこ適量

作り方

1. 鍋にさつまいもでんぷんと水を入れよく混ぜ溶かす。火にかけてもちりとして、透明になるまでよく混ぜながら加熱する。
2. 透明になったら、こしあんを入れよく混ぜ合わせる。均一にあんが混ざったら一度ぬらした型に流し、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やし固める。
3. 切るときは、手や包丁をぬらしてから切り分ける。お好みできな粉をつけていただく。