

# キラキラ抹茶ようかん

材料 (流し缶1個分・90mlクリアカップ8個分)

食品名	目安	食品名	目安
<b>[抹茶ようかん]</b>		<b>[キラキラようかん]</b>	
水	200ml 1カップ	★水	200ml 1カップ
粉末寒天	4g 小さじ2	★粉寒天	2g 小さじ1
砂糖	80g 大さじ8	★砂糖	100g 大さじ10
牛乳	200g 1カップ	オレンジピール	適量
抹茶	5g 大さじ1	寒天ゼリー菓子 (市販)	適量
砂糖	18g 大さじ2弱	みじん粉	少々
お湯	大さじ1		

## 作り方 (抹茶ようかん)

- ① 鍋に水1カップ (200ml) を入れ粉末寒天を振り入れて、7～8分おきます。
- ② ①を火にかけ、木べら (しゃもじ)、ゴムベラ等で鍋底をこするように混ぜながら煮溶かし、弱火にし、砂糖を加え、さらに3～5分くらい煮ます。沸騰したら2分間沸騰させつづけます。ここでしっかり沸騰させないと、寒天が固まらないので注意しましょう。
- ③ 牛乳 1/2 カップ (100ml) を温め (電子レンジで30秒くらい)、②に加え、よく混ぜ合わせます。残りの牛乳を冷たいまま加えて、玉にならないように更によく混ぜます。
- ④ 抹茶に砂糖とお湯大さじ1を加えてとろりとさせ、かんてん液に混ぜます。
- ⑤ あらかじめぬらした型に入れます。あら熱が取れたら冷蔵庫で冷やし固めます。
- ⑥ 固まったら、⑤の上にもみじん粉をふりかけます。

## 作り方 (キラキラようかん)

- ① オレンジピール、ゼリー菓子をいろいろな形に小さく切っておきます。
- ② 小鍋に水と粉寒天を入れ7～8分ふやかしておきます。
- ③ ②を火にかけ、木べら (しゃもじ) ゴムベラ等で鍋底をこするように混ぜながら煮溶かし、弱火にして、砂糖100gを加え、さらに3～5分くらい煮ます。沸騰したら2分間沸騰させつづけます。ここでしっかり沸騰させないと、寒天が固まらないので注意しましょう。
- ④ ③を流し缶に入れます。
- ⑤ ①を④に散らします。



仕上げ、今回は、キラキラようかんと抹茶ようかんの二層仕立てにしますので、抹茶ようかんの上にキラキラようかんを流し入れて、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やし固めてから切り分けていただきます。