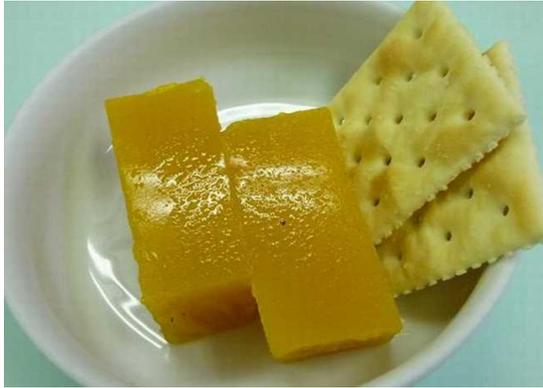


南瓜ようかん (10個分)



材料

南瓜	1/4個 (皮・種を含んで500グラム)
粉寒天	3グラム
水	200グラム
砂糖	大さじ7
塩	少々

✿水100グラムと牛乳100グラムで作っても美味しいです。

作り方

- 1,南瓜は皮と種を取り、茹でて水気をきり、熱いうちにつぶしておく。
- 2,鍋に水と粉寒天を振り入れ、少しふやかしたら火にかけ、沸騰したら弱火にしてかき混ぜながらよく煮溶かす。
- 3,2に砂糖を加えさらに弱火で煮る。
- 4,1の南瓜を弱火にかけながら3を少しずつ入れ、よく混ぜ合わせながら練る。塩も加えて混ぜる。
- 5,水でぬらしたバットに流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
- 6,冷えたら切り分けて器に盛る。