



黒豆とさつまいもの鹿の子

おせち料理の定番、黒豆の甘煮ときんとんを和菓子にアレンジしました。新年のおもてなしやお茶請けにいかがですか？

【材料】

黒豆の甘煮	適量
サツマイモ	1/2本
砂糖	大さじ2
粉寒天	1g
水	100cc

【作り方】

1. 黒豆は煮汁を切っておく。
さつまいもは厚めに皮をむき、水にさらしてから茹でる。茹で上がった湯を切り、熱いうちに砂糖を加えて潰し、なめらかな餡にする。
粉寒天は水とともに耐熱容器に入れ、レンジで加熱して煮溶かす。
2. さつまいも餡(1)が冷めたらひと口大に丸め、まわりに黒豆(1)を付ける。
全体(底部分はつけない)を覆ったら軽く押さえて黒豆を固定する。
3. 仕上げに寒天液(1)をハケやスプーンで(2)の表面に塗る。