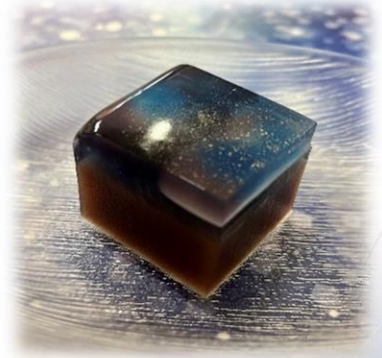


星空ようかん

材料(5人分)

★	水	250 cc	食塩	ひとつまみ
	寒天	2g	アラザン	小1袋
	砂糖	50g	食用色素(赤)	少々
	牛乳	10 cc	食用色素(青)	少々
	こしあん	100g		



※アラザンはお菓子の飾りに使う主に銀色の粒のことです。

作り方

- ① 食用色素を水に溶かし、青色と紫色の液体を準備する。
- ② 鍋に★を入れて、よく混ぜながら沸騰させ、火を止める。
- ③ 容器に②を薄く流す。大さじ1の寒天液にアラザンを入れて溶かし、その上に流す。
- ④ 寒天液を大さじ1ずつとって、①を加えて混ぜ、③に流す。牛乳も同様に行う。
- ⑤ ④の表面が固まってきたらフォークなどで傷をつける。
- ⑥ 残った寒天液を火にかけ、こしあんを加えてよく混ぜ溶かし、⑤の上に流して冷やし固める。
- ⑦ 固まったらひっくり返して切り分ける。