

暑い日
おうちの
冷蔵庫に
あると嬉しい!

読谷村産紅イモのひんやり羊羹

【材料】

読谷村産紅イモ可食部300g こしあん100g 水300cc 粉寒天4g

【作り方】

- ①紅イモを柔らかくなるまで加熱する。レンジでは500wで3～5分加熱。その後200wで7分～10分加熱して火を通す。蒸しイモ、焼きイモからの使用もおすすめです!
- ②加熱した紅イモの皮をむく。ボールに入れこしあんと水100ccを加えてハンドブレンダーでペースト状にする。
- ③鍋に水200ccと粉寒天を入れてかき混ぜながら沸騰させる。2分間煮て寒天をしっかり溶かす。
- ④紅イモのペーストの入ったボールに③を2～3回に分けて加え、その都度ハンドブレンダーで混ぜる。ゴムベラに持ち換えてムラの無いように全体を混ぜる。
- ⑤型に流し入れ粗熱が取れたら冷蔵庫でしっかり冷やす。お好みの形に切り分けてお皿に盛りつけて冷たいうちにいただく。

***暑い日が続いています。へとへとで帰宅後、冷たい口当たりの良いスイーツをサッと食べてホッと一息!**



読谷村役場 営農知産地笑推進課