

優秀賞

調理時間  
60分

# 長いもとお豆のゼリー

## 作り方

- 1 長いもの皮をむき、薄めの角切りにして茹でる。
- 2 好みのゼリーの型にまめ類を敷き詰める。
- 3 砂糖50gのうち20gとアガーを混ぜておく。
- 4 茹で上がった長いもの湯を捨ててから鍋の中でつぶし、牛乳と残りの砂糖30gを入れて温め、裏ごしをする。
- 5 鍋に水と3を入れ、だまにならない様に溶かし混ぜて軽く沸騰させる。
- 6 4に5を入れ混ぜ合わせて2に静かに流し入れ冷蔵庫で10分、冷凍庫で15～20分冷やす。
- 7 6を器に盛り付け、好みできなこや黒みつをかける。

## POINT

- アガーを使うとき、だまにならない様に気を付けてください。  
アガーの分量を調整することで、ゼリーの固さは調整できます。
- 豆の種類をかえたり、甘納豆を使っても良いです(甘味が強くなります)。
- 急いでいないときは、冷やすのは冷蔵庫のみでOKです。

星野 順子さん

### 材料(4人分)

長いも	250～300g
黒豆(煮豆)	65g
金時豆(煮豆)	65g
砂糖	50g
アガー	10g
牛乳	300ml
水	120ml
きなこ	お好みで
黒みつ	お好みで