

## 9. さつまいものチーズようかん

### ●材料（6人分）

さつまいも(正味)	250g
牛乳	250cc
砂糖	40g
スライスチーズ	3枚
粉寒天	4g



### ●作り方

- 1 さつまいもは皮をむいて茹でる。やわらかくなったら、水気をきってよく潰す。
- 2 鍋に牛乳と粉寒天を入れて火にかけて、粉寒天をしっかりと溶かす。(沸騰させない)
- 3 ②に砂糖を加えて砂糖を煮溶かし、スライスチーズをちぎって加えて溶かす。
- 4 ①のさつまいもを③に加えてよく混ぜ、冷蔵庫で冷やし固める。

さつまいもを裏ごしすると、なめらかな口当たりになります

## 10. トマトかん

### ●材料（6人分）

完熟トマト	500g
粉寒天	4g
水	1カップ
砂糖	60～80g



### ●作り方

- 1 トマトはザク切りにする。鍋にトマトと水1カップを入れて、中火で柔らかくなるまで煮て、水ごとザルで漉して種と皮を除く。
- 2 ①が500mlになるように水を足す。
- 3 鍋に②と粉寒天・砂糖を入れて火にかけ、沸騰したら弱火にして2分間よく混ぜる。
- 4 型に流し入れて、冷やし固める。