



干柿入りのそばゼリー

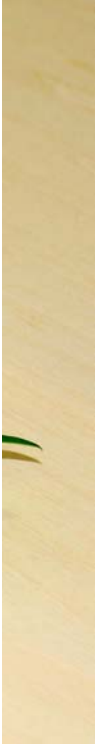
菅沼二三夫さん
菅沼多佳子さん

材 料

粉寒天		4 g
水		3 カップ
そば粉	大さじ	5
砂糖	大さじ	5
干柿		5 個
(ない時は甘納豆でもよい)		

作り方

- ① 干柿は薄くスライスをして、半分は流し缶に敷いておく。
- ② 鍋に水、そば粉、砂糖、粉寒天を入れてダマにならないように弱火にかけ、泡立て器で混ぜる。
煮立てながらしばらく火を通す。
- ③ 流し缶に静かに流し入れ、しばらく冷ましたら残りの干柿をのせる冷蔵庫で冷やす。
- ④ 食べやすい大きさに切って器に盛り付ける。



,
,

