

## 芋ようかん

合計加熱調理時間 約 15分

[1人分：251kcal／食塩相当量：0.3g]

ぎゅっと詰まった「さつまいも感」がたまらない！ 洗ってお茶と共にどうぞ。



## 材料（16人分）

水A	1000cc
焼きみょうばん	小さじ1
さつまいも（皮をむいて幅2cmの輪切り）	正味 1800g
<材料a>	
水B	360cc
砂糖	430g
塩	4g
粉末寒天	4g

\*掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

## 分量

16人分  
(幅21.5cm×奥行21cm×高さ4cmの流し箱 1個分)

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	スチーム	-	15分	130℃	-

## 下ごしらえ

・水A、焼きみょうばんをボールに入れ、さつまいもを30分程浸ける。流水によくさらし、水気を切る。

## 作り方

- 65mmの穴あきホテルパン1枚にさつまいもを並べ、【設定1】で予熱後、加熱する。
- 加熱完了後、1のホテルパンを取り出し、さつまいもが熱いうちに裏ごしする。
- 鍋に<材料a>を入れて火にかけ、煮立ってきたら火を止める。
- 3の鍋に2を少しずつ加えながらよく混ぜ合わせ、なめらかになったら再び火にかけて練る。
- 4をぬらした型に入れ、しっかりと重石をして、冷蔵庫などで一晩程冷やし固める。



## 調理ポイント

- ◆焼きみょうばん水に浸けたさつまいもはしっかり流水でさらしてから加熱すると、色がきれいに仕上がる。
- ◆加熱後にさつまいもを裏ごしする際は、直前までスチコンに入れておくこと。
- ◆かっちりとした仕上がりがよければ、粉末寒天の量を増やすとよい。