



ーきほんのあずきあんー



ざいりょう ぶん ばいりょう つく
＜材料＞どらやき1つ分 5倍量～作りやすい

あずき.....16g
てんさい糖.....10g
しお塩.....0.05g

＜作り方＞

- ①あずきを洗います。鍋にあずきとあずきが隠れるくらいの水を入れて強火にかけ、沸騰したら中火で2～3分煮、ざるにあけてゆで汁を捨てます（ゆで汁はあずき茶として飲めます）
※アクをとるための工程で渋きりといいます
- ②あずきを鍋に戻し、あずきの3倍量の水を入れて、蓋をしめて強火にかけます。沸騰したら弱火にして指でつぶせるまでやわらかく煮ます（40分炊く）
- ③鍋のゆで汁を捨て（ゆで汁はとっておく）てんさい糖を加え中火にかけてなべ底をこするように混ぜ、焦げないように煮詰めます。ぼったりしてきたら塩を加え味にメリハリをつけ火を止めます。最後にとっておいたゆで汁で、あずきあんの水分量を調整します
- ④乾いた布巾やクッキングシートの上にあんのせ（倍量つくる場合は小分けにする）冷めたらラップなどで包み完成。あんは冷凍保存ができます。

※皮（かわ）のレシピは別紙（べっし）に掲載（けいさい）します。

粉（こな）の変更（へんこう）・生地（きじ）に他材料（ほかざいりょう）を加（くわ）える・あんの変更（へんこう）などアレンジは自由自在（じゆうじざい）です。

挑戦（ちょうせん）を楽（たの）しみにしています！！