



第24回

おいしいお料理レシピ

高橋和子

●黒かんと白玉粉の鉢物

〈材 料〉4人分

- ◆角寒天 1本
- ◆水 400g
- ◆黒糖 50g

〈白蜜〉

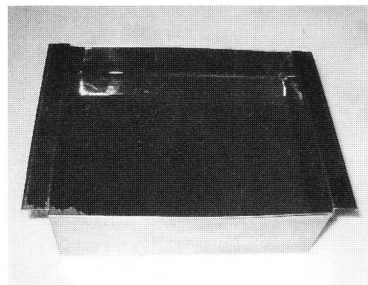
- ◆上白糖 100g
- ◆水 100g

〈白玉〉白5個・紅5個(2人分)

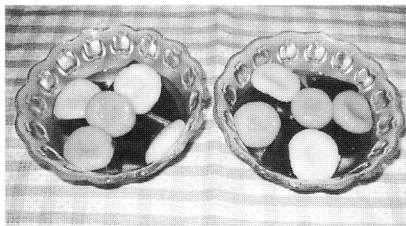
- ◆白玉粉 50g
- ◆水 50g
- ◆食紅 少々 ※食べる直前に作ること

〈作り方〉

- ①寒天は水に漬けて十分に膨潤させておく。
(分量外の水に前日よく洗ってつける)
- ②寒天をしっかり絞ってちぎり鍋に入れ、分量の水を入れて火にかけ、煮とかして(中心まで沸騰)黒糖を加えて溶かし(もう一度中心まで沸騰)、こしてバットに流し冷やし固める。
- ③白玉粉に水を少しずつ加えて練り(耳たぶ位)、半量をピンクに染める。
それぞれを丸めて(丸くして中央をへこませる)茹でておく。(浮いてきて1分位ゆでる→水に取る)
- ④固まった寒天を1.5cm角に切り、白玉だんごを入れ蜜をかける。(まな板にぬれ布巾を敷いて、取り出してから切る)



黒かん



黒かんと白玉粉の鉢物

●抹茶寒天

〈材 料〉流し缶 1台分(14×11)

- ◆寒天 1本
- ◆水 530g
- ◆砂糖 130g

- ◆抹茶 大1
- ◆砂糖 小1

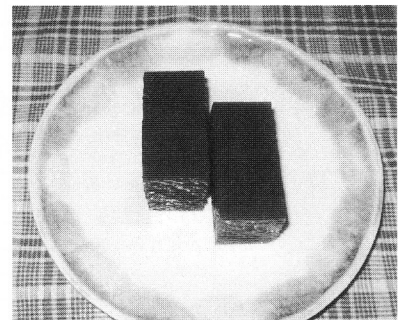
〈作り方〉

- ①寒天はよく洗水(たっぷりの水)につけて一晩おく。
- ②鍋に寒天と水を入れて火にかけて寒天を溶かし(中心まで沸騰)、砂糖を加えて溶かす。(中心まで沸騰してから火からはずす)
- ③抹茶と砂糖を湯で溶かし、②に加えてよく混ぜて(②の液を少し入れてよく溶かしてから入れる)、型に流し、冷やし固める。(水で粗熱を取ってから型に流す)

〈ソース〉

※生クリームに砂糖を加えてソース。

※缶詰のゆであずき(良く冷やしたもの)を添えても美味しい。



抹茶寒天

高橋和子お菓子教室
TEL 055-931-2515

総務 厚生だまり

◎お悔やみ申し上げます

国分恒孝先生(富士地区) 義父様

八月 九月行事予定

◎八月八日(月)

そろばんの日

◎八月九日(火)

全日本珠算選手権大会

◎八月十二日(金)～十六日(火)

休館

◎八月十八日(木)

第四十七回 静岡県そろばんの日

◎八月二十七日(土)

第三四四回 暗算一〜八級検定

◎八月二十八日(日)

(静岡) 上期通常総会

(全) 通常総会

◎九月四日(日)

第一回 検競部会

珠算史記録委員会

公益法人移行委員会

◎九月二十五日(日)

第三四五回 全珠連珠算検定

暗算段位検定

昇段者氏名

◎第三四三回 珠算検定試験

八段 鐵 紀花(静岡豊田中 一年)

五段 馬 渕里帆(県立浜松商業高 二年)

四段 大 石梨央(浜松江西中 二年)

仁 科 楓(県立静岡商業高 一年)

竹本百里(袋井南小 六年)