

# いもようかん（作りやすい分量）

---

## 【材 料】

さつまいも	大1本(300g)
砂糖	35g
水	75g
粉寒天	2g



- ① さつまいもは皮をむき、5分水にさらす。水気をきり、柔らかくなるまで蒸しておく。電子レンジでもOKです。
- ② 蒸したさつまいもをマッシャーやフォークで潰しておく。
- ③ 砂糖と水を合わせて煮立たせ、粉寒天を少しずつ入れて煮溶かす。
- ④ ②と③を混ぜ合わせる。
- ⑤ タッパーなどの容器にラップを敷き、④を流し入れて平らにしたら、固まるまで冷蔵庫で冷やす。
- ⑥ 固まったら、容器から出し、好きな大きさに切って完成！