



おいしい

# 菜なポートきなこの きなこ寒天の作り方



## ★ 材 料 ★

〈きなこ寒天〉 水 400cc、スティック寒天(粉) 1本、グラニュー糖 20g、菜なポートきなこ 7~8g  
〈きなこソース〉 菜なポートきなこ 25g、上白糖 15g、黒砂糖 5g、しょう油 小さじ 1、牛乳 60cc

## ★ きなこ寒天の作り方 ★

- ① 鍋に入れた水にグラニュー糖を溶かします。
- ② ①にスティック寒天を振り入れながら、へらなどでよく混ぜます。
- ③ ②を火にかけ、菜なポートきなこをふるいにかけながら混ぜていきます。
- ④ きなこのかたまりが無くなり、滑らかになるまでへらなどでよく混ぜます。
- ⑤ 滑らかな状態になった後、ひと煮立ちしたら火を止めます。
- ⑥ ⑤を型に流し込み、冷まします。
- ⑦ 固まったら完成です!



②スティック寒天を振り入れながら混ぜていきます

③きなこはふるいにかけます



⑤滑らかな状態でひと煮立ちしたら火を止めます

⑥型に流し込んで冷まします



## ★ きなこソースの作り方 ★

上記の材料をボールに入れて混ぜ合わせるだけで出来上がりです!

※ソースの分量はお好みで調整して下さい

寒天が固まったら、適当な大きさに切り分け、ソースをかけてお召し上がりください!  
簡単でヘルシー! 子どものおやつやお茶うけにピッタリです!

