

◆ 黒みつかん ◆



含蜜糖(黒糖)	50g
粉寒天	2g
水	300g
きり粉	20g
砂糖	7g
食塩	0-1g
* 好みで量は加減	

- ① 水に粉寒天を加えよく混ぜてから点火し、沸いたら完全に溶けるまで煮る。
- ② 含蜜糖(黒糖)を加え煮る。
- ③ 型に流し入れて、粗熱がとれたら冷蔵庫に入れる。
- ④ きり粉、砂糖、食塩と混ぜ合わせる。

※ ありかき混ぜすぎると泡立ちほろのび、固まる前に泡はくたておくときれいにできず。

