



提供者：小山町連合婦人会健康づくり
食生活推進部（須走地区）

提供月：平成23年1月

黒糖かんてん



～ 材 料(4人分) ～



粉末黒砂糖	120g
粉寒天	4g
水	400ml
煮豆（黒豆）	12粒
コーヒーミルク	適量



～ 作り方～



- ① 鍋に水を入れ、粉寒天を振り入れて火にかけて沸騰させ寒天を完全に溶かす。
- ② ①に粉末黒砂糖を加えて溶かし、水で濡らした型にこし、入れる。粗熱が取れたら、冷蔵庫に入れる。
- ③ 寒天が冷え固まったら型から取り出し、好みの形に切って煮豆・コーヒーミルクをかける。