

かんたんあずきあん

ざいりょう 材料

かく ぶん
各100g分

▼つぶあん

ゆであずき(甘さひかえめ)	90g
砂糖	20g
水	大さじ 3

▼こしあん

ゆであずき(甘さひかえめ)	90g
砂糖	20g
水	大さじ 2



つかう道具

木ベラ、なべ、計量スプーン、スケール、ゴムベラ、バット、マッシャー、フードプロセッサー

指導される方へ

- ・市販のゆであずきは、ほとんど加糖されているので砂糖の分量はその都度加減して下さい。
- ・強めの火で仕上げるので、餡がはねる時があります。

つぶあんの作り方



- 1 すべての材料を計って用意します。
- 2 なべにゆであずきと水を入れて、中火にかけます。
- 3 フツフツとしてきたら、マッシャーなどであずきを粗くつぶします。
- 4 砂糖を加えて、木べらで練るように、よく混ぜます。
- 5 木べらでなべ底をこすったとき、底がしっかり見えるようになるまで煮て火をとめます。
- 6 バットに広げて冷めます。

こしあんの作り方



- 1 すべての材料を計って用意します。
- 2 フードプロセッサーにゆであずきと砂糖を入れ、なめらかにします。
- 3 なべ鍋に取りだして、水を加えて混ぜます。
- 4 中火(強めの火)にかけ、木べらで練るように混ぜながら、一気にしあげます。木べらでなべ底をこすったとき、底がしっかり見えるようになるまで煮て火をとめます。
- 5 バットに広げて冷めます。