

きままに一品 スィーツ 18

芋ようかん



サツマイモ 300 g

砂糖

塩

サツマイモがおいしい季節になりました。サツマイモを使ったスイーツをつくりましょう。最近のサツマイモは種類が豊富です。ほくほく系、しっとり系、ねっとり系、と三種類に分類されているようです。今回は、ほくほく系の**紅あずま**を使って、「芋ようかん」

をつくります。以前、ねっとり系の**安納芋**を使ってつくっていましたが、あまりうまく出来ませんでした。

芋は皮のまま茹でます。300 gくらいが作りやすいでしょう。茹でる調理方のほかに、蒸したり、レンジを使ったりして、柔らかくします。皮をむいて、フードプロセッサーでつぶすので、適当な大きさに切ります。芋の重さの15%くらいの砂糖と、ひとつまみの塩を入れて、フードプロセッサーでつぶします。フードプロセッサーを使うときは、一度に長くかけないで、様子を見ながらつぶします。出来上がったら、何か型に入れて冷蔵庫で冷やして出来上がりです。バターで炒めてもおいしいですよ。