

❀いもあんのつくりかた❀

ざいりょう※もとのさつまいもとおなじくらいのりょう、あんができます。

さつまいも 中(350gくらい)×2本

さとう おおさじ1※さつまいものあまさによって、すこしふやしてもOK

みりん 40cc

みず 100cc

しお ひとつまみ

①さつまいものかわをむいて、さいのめぎりにします。



②やわらかくなるまで、なべでにます。

③みずけをきって、つぶします。



※ボウルにいれてマッシュしたり、ふくろにうつしてびんのそこなどでつぶしたりします。

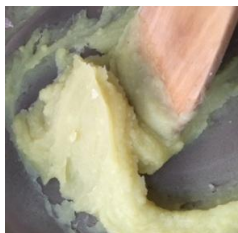
※なめらかなあんにしたいときは、うらごしをします。

④なべにもどして、さとう、みりん、しお、みずといっしょにかねつします。



※こげつきやすいので、へらでなべのそこをするように、まぜながら、しっかりねります。

⑤ねるのがおもたいくらい、しっかりみずけをとばします。



できあがり♪

なべからだして、あらねつをさませば
いもあんのかんせいです。

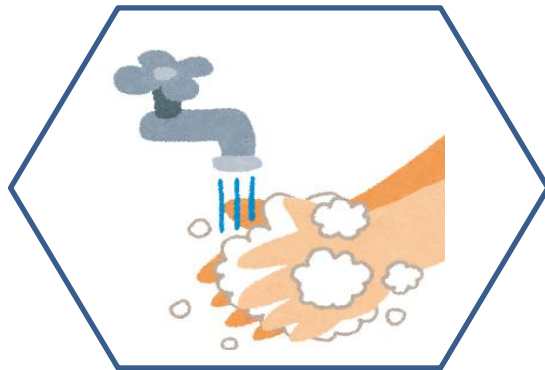
そのままたべてもいいですが、
フライパンでバターやきにして
こげめをいれたり、
ホットケーキにまぜてもおいしいですよ！



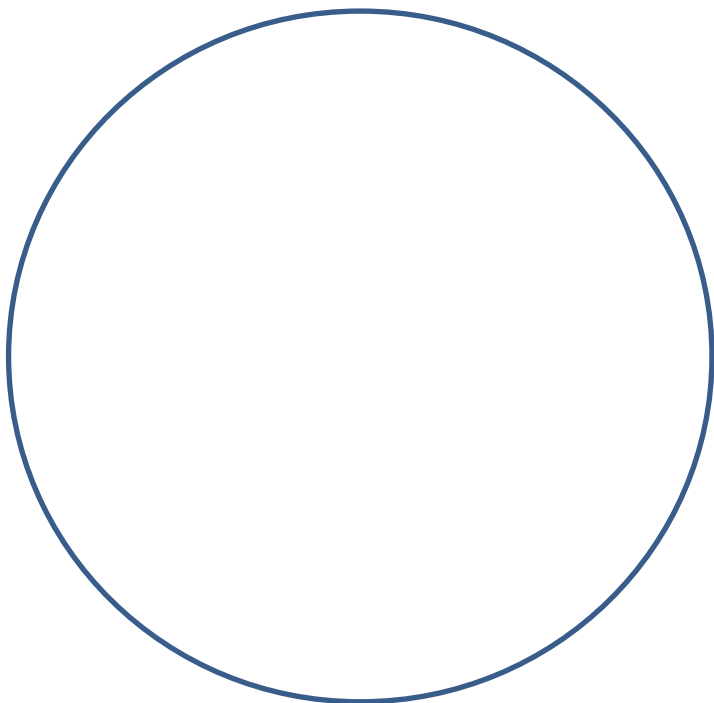
✿くろあんをねりきりでつつむ✿

①しろ、あか、きいろ、みどりのよっつのいろだまとひとつのくろあんだまをよいします。

②まるのうえにラップをひろげてそのうえで、いろだまをすきなようにくみあわせて、まるをめやすにひらたくひろげましょう。



よくてあらいをしましょう



③まんなか、くろあんだまをおいて、ラップでつつみます。あんがはみでないようにつつむのは、なかなかむずかしいです。

できあがり♪



✿ねりきりはあつかいやすいので、ねんどのようにゆびさきやどうくつかって、いろいろなかたちにすることができます。
ねじる　へこませる　せんをつける　きりこみをいれる　など

✿ちがういろどうしをまぜて、じぶんのすきないろにできます。
あか+きいろ=ま　あか+あお=むらさき
みどり+きいろ=きみどり　など

✿ざるのめでこしたねりきりをかざると、てがるではなやかです。クッキーがたでぬいても、かわいくできます。

