

# 残りご飯でつくる 抹茶ようかん



## 【材料】

残りご飯 150g / 砂糖 400g / ゆで小豆少量  
パウダーゼラチン 30g / 抹茶少量 / 水 300cc

## 【作り方】

- 1 残りご飯をよく洗ってザルで水を切る。
- 2 パウダーゼラチン、寒天、砂糖、水を鍋に入れて煮溶かす。
- 3 2の寒天液が1～2割程度なくなるまで煮詰める。
- 4 器の底に、ゆで小豆を入れておく。
- 5 3の寒天液に抹茶を溶かしたものを4の上から流して冷やし、ようかん状にする。
- 6 ゆで小豆を散りばめ、冷やしてできあがり。