



## ～贈り物～ 麻生便

お茶会

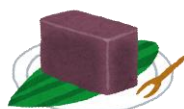
2020 - 8

— 麻生北見病院栄養科 —

見た目も涼しく、つるりとした喉ごし

### AZABU RECIPE

塩水羊羹 5個分



#### 【水羊羹】

羊羹	225g
水	150cc
塩	適量
生クリーム	50cc
砂糖	10g
抹茶	2g
ゆであずき缶	25g
セルフィーユ	お好みで

①鍋に水と塩、一口大の大きさに切った羊羹を入れて中火にかけ、よくかき混ぜ溶かす。

②完全に溶けたら、粗熱を取り、氷水をはったボウルに鍋底を当ててよく混ぜながら冷ます。冷めたらカップに流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。

③ボウルに生クリームと砂糖、抹茶を入れミキサーでしっかり泡立てる。

④冷え固まった羊羹を皿に盛り付け、抹茶クリーム、ゆであずき缶、お好みでセルフィーユを添える。

#### ※事前準備

・羊羹は、一口大の大きさに切っておく。



#### 羊羹と水羊羹の違い

羊羹は餡や砂糖等で作る棹物菓子等の和菓子で、寒天を使って練り固めたものが練り羊羹です。水羊羹は寒天と餡、砂糖を少なめに煮詰めて作ることで水分が多く柔らかいです。



塩水羊羹  
抹茶クリーム添え

栄養価 1個分

エネルギー 136cal  
たんぱく質 2.2g



担当者  
より  
ひとこと

羊羹をリメイクして☆夏の風物詩☆  
☆つるりと食べやすい水羊羹に大変身♪

今回は、塩を加えて上品な甘さに仕上げています。

作り方のポイントとして、羊羹を完全に溶かした後、熱が取れていない状態で容器に移すと寒天質が分離したまま固まるので氷水を当てながら冷ますことが大事です。