

A yellow, scalloped-edged title box containing the text '芋ようかん' (Sweet Potato Yōkan). The box is decorated with various food icons: a brown round object with a hash symbol, a white mushroom, a red tomato, a yellow roll, a red fish, a green broccoli, an orange octopus, and a small brown character.

芋ようかん

<材料:4人分>

さつま芋	皮むき20
0g	
砂糖	20g
塩	少々
粉寒天	1g
水	35g

《作り方》

- ①さつま芋の皮をむいて1cmぐらいに切って、水に10分ほどさらす。
- ②ひたひたの水・塩少々を入れ煮崩れるまで茹でて湯を捨てる。
- ③粉寒天を水で溶かしておく。
- ④茹でたさつま芋の中に溶かした寒天と砂糖を入れる。
- ⑤弱火にかけて、すりつぶしながら混ぜる。
- ⑥バットなどの入れ物に入れて冷蔵庫で1時間ほど冷やし固めたら出来上がり！！

