

# 卵寒天



鉢盛料理などに盛り付ける一品。南予地方でよく作られあっさりしているので後口によい。



## 素材(4人分)

寒天  
水  
砂糖  
塩  
卵

## 分量

1本  
360cc  
80~100g  
小さじ1/2  
1個

- (1) 寒天は洗い絞って小さくちぎり、分量の水に浸ける。
- (2) 寒天を火にかけて煮とかし、完全に溶ければ、砂糖、塩を加える。
- (3) 卵を溶いて流し込み、火を止め、型に流し固める。

# みかんまんじゅう



皮にもあんにもみかんジャムを入れた風味豊かなまんじゅう。皮のみかんの色合いがきれいなため、白あんがよく使われる。



## 素材

A

白あん

みかんジャム

ゆで卵黄身

小麦粉

砂糖

酒

イスパタ

みかんジャム

## 分量

300g

250g

2個

200g

120g

6g

40g

適量

- (1) 砂糖、酒、イスパタ、みかんジャムを混ぜた中に小麦粉(ふるいにかけてもの)を入れる。
- (2) (1)の中にAのあんを入れて7～8分蒸す。