

## 団子と水饅頭の冷菓

混ぜて冷やすだけでできる（少しコンロは使いますが）簡単な冷たい和風デザート。カラギーナンという海藻やローカストビーンガムというマメ科の種子からできているアガー。ゼラチンや寒天に比べて透明度の高いパールアガー（カルディで購入）を初めて使って水饅頭をつくってみました。

### 【材料 1】 4人分(ほぼ 25個分)

<input type="checkbox"/> 白玉粉	40g
<input type="checkbox"/> 抹茶	小さじ2
<input type="checkbox"/> 水	40cc

### 【材料 2】 水饅頭 4個分

<input type="checkbox"/> アガー	3g
<input type="checkbox"/> 片栗粉	小さじ1
<input type="checkbox"/> 砂糖	15g
<input type="checkbox"/> 水	100cc
<input type="checkbox"/> つぶあん（缶詰または袋入り）	30g



### 【作り方】

#### 【材料 1】より

- 鍋八分目まで水を入れ、火にかける(3の工程までの間に沸騰するはず)。
- 白玉粉に3分の2程度の水を入れ、柔らかさを見ながら少しずつ水を加えて混ぜ合わせる。白玉粉はすぐに柔らかくなるので、水の量を注意しながら加える。
- 1を2つに分け、半分はそのまま、残り半分にはふるいにかけて抹茶を混ぜる。
- スプーンを使って2を直径2cm大取り出し、団子に丸める。
- 0で沸騰させた鍋に3の団子を入れ、10分程度ゆで浮かび上がったら網じゃくし取り出し、冷水で冷やす。

#### 【材料 2】より

- アガー、片栗粉、砂糖をボールに入れて混ぜる。
- 小鍋に5を入れ、ダマにならないようにゴムべらを使ってまぜ、弱火で1分強温める。
- 酒杯のおちょこ4個に底から3分の1程度まで6を入れ、その上からスプーンを使ってあんこを乗せる。
- 7の粗熱がとれた後、冷蔵庫で20分冷やす。おちょこの縁からスプーンを差し込み、取りやすくしておく。
- 砂糖を溶かした冷水を入れた容器に、4の団子、8の水饅頭を移したら完成！