

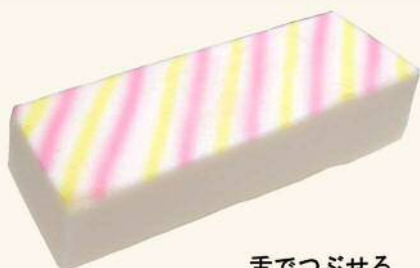
ひんやり

わたようかん
日和

冷やしぜんざい風

「わたようかん」で作る
夏にぴったりのデザートです

わたようかん
陽だまり



舌でつぶせる
やわらかさ

とてもやわらかい和菓子です。
凍結状態又は半解凍状態での
盛り付けをお勧めします。

材料(10人分)

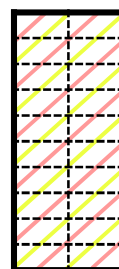
・わたようかん	1個
・こしあん	500g
・水	400g

作り方

- ① 半解凍した「わたようかん」を20等分に切る。
(目安：1人2切れ)
- ② こしあんを水で溶き、軽く沸騰させ、粗熱を取った後、冷蔵庫で冷ます。
- ③ 器に②を注ぎ、①をのせる。

- * お好みでとろみをつけてください。
- * こしあん、粒あんなど、好きなぜんざいでお楽しみください。

20等分!



※嚙む力、飲みこむ力には個人差がありますので、必要に応じて喫食時には介護者が付き添う等十分注意してお召し上がりください。