



適温調理

サポート

材料（幅約15×奥行20×高さ4cmの型1個分）

こしあん	300g
水	350mL
粉寒天	4g
塩	ひとつまみ

作り方

1. 下準備

- ①型にラップを敷いておく。
（流し型を使用する場合は、軽く水で濡らしておく）

2. 前工程

- ・フライパンをIHヒーターの中央に置く。
- ・アプリから「レシピ送信」ボタンを押し、表示部に「013」を表示させる。
- ・「スタート」ボタンを押し。
- ・音声の流れ表示部に「適温」が表示されたら、水と寒天を入れる。

3. 工程1

- ・「OK」ボタンを押し。
- ・沸とうするまで様子を見ながら、耐熱べらで底からかき混ぜる。



4. 工程2

- ・目安時間になったら「OK」ボタンを押し。
- ・寒天をしっかり溶かすように、耐熱べらで底から絶えずかき混ぜる。



- ・目安時間になったら、こしあんを入れる。

5. 工程3

- ・「OK」ボタンを押し。
- ・全体を均一になじませる。耐熱べらで底から絶えずかき混ぜながら、フライパンをなぞると線が残り、すくってぽったりと落ちる程度まで加熱する。



- ・目安時間になったら塩を加えて混ぜ、「切」ボタンを押し。

6. 仕上げ

- ・①の型に入れて粗熱を取り、固まるまで冷蔵庫で冷やす。