



## “こっくり感がたまらない” ポンみずようかん

ポンジュースの新たな魅力

NEW CHARM POINT

幅広い世代に喜ばれる和菓子の代表・水ようかんをポンジュースで。  
色合いも淡く、品のある優しい風味は、抹茶にもコーヒーにも合います。

彩り



作って *Eating!*  
食べてみました。

予想以上に簡単なので、和菓子作り初心者の方にも気軽に作ることができます。食べてみると、なめらかな口当たりの中に爽やかな柑橘風味と柔らかな甘みが広がり、思わず自然と笑みがこぼれます。

### ▶ 作り方

1. ボウルにアガー、砂糖をよく混ぜ合わせておく。レンジで白あん・ポンジュースをそれぞれ軽く温めておく。
2. 片手鍋に①と水を加え、弱火～中火にかける。沸騰してきたら弱火に落とし、さらに1分火にかける。さらに温めたポンジュースを少しずつ入れながらなじませ、なじんだら白あんを加えて練り合わせる。
3. 型に流し込み、粗熱が取れたら冷蔵庫でしっかりと冷やす。
4. 型から出して、食べやすい大きさにカットして器に盛り、できあがり。

### ▶ 材料(4人分)

アガー(無糖) …………… 小さじ2  
砂糖 …………… 20g  
白あん …………… 200g  
ポンジュース …………… 150ml  
水 …………… 50ml

### ▶ 一口メモ

アガーは温度が下がると固まってしまうので、熱いまま器に流し込むようにしてください。※耐熱用の器を使用するように注意してください。

