

## あんこを使ったレシピ

※写真は全てイメージです

### おぜんざい、お汁粉

粒あんorこしあん500gに500gの熱湯を加えてぐつぐつとなる手前で火を止めてお塩を一つまみ。美味しいおぜんざい、お汁粉のできあがり！



### あんバタートースト

いつものバタートーストにあんこをたっぷり塗ってあんバタートーストに。アレンジで、食パンにあんこを塗ってとろけるチーズをパラパラ。トースターで焼くと美味しいですよ。



### かき氷

お好みのあんこを器に入れてかき氷に！氷の上からお手持ちの抹茶粉やコーヒーの粉を振り掛けてもOK！



### コーヒーぜんざい

粒あんにホットコーヒーをかけてコーヒーぜんざいの出来上がり、お好みで白玉やホイップクリームを乗せてもおいしいですよ！



### とろーり柔らかあんこの作り方

- ① 同量(同じグラム数)の砂糖と水をお鍋に入れてひと煮立ちさせて「蜜」をつくります。
- ② ①の蜜を、お好みの柔らかさになるまで少しずつあんこに加えて混ぜてください。  
アイスクリーム、わらび餅など、いろんなものにかけてお召し上がりください！