



## そら豆レシピ

# 春恋かるかん

### 材料(2人分)

かるかん粉……………20g  
水……………大さじ 2/3(10ml)  
卵白……………1/2 個  
やまいも……………20g  
ゆで卵黄身…………… 1/2 個分  
そらまめ……………4 粒  
砂糖……………大さじ 3 強(30g)  
桜花塩漬け…………… 2 本

### 作り方

- ① やまいもをすりおろし、砂糖、水を加えて混ぜる。
- ② 卵白を泡立てて、①に加えて混ぜる。
- ③ ②にかるかん粉を加えて混ぜる。
- ④ ③を 3 等分する。
- ⑤ ④の 1/3 に黄身の裏ごしたものを混ぜる。
- ⑥ ④の 1/3 にゆでて裏ごしたそらまめを混ぜる。
- ⑦ 2つのかるかん型に塩抜きした桜花塩漬けを 1 本ずつ置き、④の何も混ぜていない 1/3 を半分ずつ入れる。(かるかん型は水で濡らしておく。)
- ⑧ ⑦に⑤を半分ずつ入れる。
- ⑨ ⑦に⑥を半分ずつ入れる。
- ⑩ 蒸し器で 10 分くらい蒸す。
- ⑪ 型から取り出し、さかさまにして桜の花を上にして器に盛る。