

## 赤シソの羊羹

### ①の材料

粒あん	350g	}	①
水	400cc		
シソジュース	50cc		
砂糖	70g		
ゼラチン	3袋		

### ②の材料

水	200cc	}	②
シソジュース	20cc		
砂糖	70g		
ゼラチン	1袋		

### ①の作り方

- ① ①の材料を鍋に入れ、火にかけて80度位になればゼラチン3袋を加え、よく溶かす。
- ② 鍋を火からおろし、あら熱をとり、型に流し入れ冷蔵庫で冷やしておく。

### ②の作り方

- ① ②の材料を鍋に入れ、火にかけて、①と同様に80度位になればゼラチン1袋を加え、よく溶かす。
- ② 鍋を火からおろし、あら熱をとり、冷蔵庫で冷やしておいた①の型を取り出し、その上に②を入れる。  
もう一度冷蔵庫に入れ、今度は、よく冷やし固める。

## 赤シソおはぎ

### 材料

もち米	3合
シソジュース	100cc
あん	
シソの粉	

### 作り方

- ① 洗ったもち米を炊飯器に入れ、シソジュースと水を加え、3合分の水量よりやや少なめにして炊く。
- ② もち米が炊き上がったら、あんを入れておはぎを作り、その上にシソの粉を飾りつける。