

鹿児島県 鹿児島市

かるかん



材料 (17cm くらいのパウンドケーキ型)

| | |
|-------------------------|----------|
| 並新粉 (かるかん粉) *上新粉でもよい | 100g |
| 砂糖 | 100g |
| 山芋 | 100g |
| 卵白 | 32g |
| 水 | 50cc くらい |

作り方



1. 山芋をすり鉢ですりおろし、卵白を加える。



2. 水、さとうを加えて混ぜる。



3. かるかん粉を 3 回くらいに分けて混ぜる。
*生地のかたさはしゃもじですくいきれくらいがちょうどよい。
生地が硬い時は水を足して、調整する。



4. 型に入れ、蒸気の上だった蒸し器で 30 分くらい蒸す。