

밤양갱 만들기

[재료]

아가아가 파우더 (Agar-Agar Powder, 한천) 10그램,
고운 팔 앙금 통조림 510 그램,
조리 된 밤 통조림, 설탕 200 그램, 물 200cc, 물엿 한 큰술

1. 가루한천을 물에 불려준다..10~20분가량..
2. 불린 한천을 냄비에 붓고 물을 붓고 약불에서 저어주면서 끓이다가 설탕을 넣는다..
3. 적당히 끓이다가 팔 앙금을 붓고 계속 저어주면서 끓인다.
(앙금 넣고 부터 끓인 시간..약불에서 약 40분이였습당!)
4. 기포가 뽀글뽀글 올라오고 적당히 걸죽해 졌을 때 물엿을 넣는다.
*참! 적당 걸죽한 농도는 옆에 찬물 한 사발 떠 놓으시구요.. 거기다가 한 방울 떨어서 그 게 확 퍼지지 않으면 그게 적당걸죽 입니다..^^;
5. 불에서 내려서 식힌다.(식히는 중간중간 저어준다)
6. 굳힐만한 판? 암튼.. 넉죽한 그릇을 찾아서 랩을 씌워주구 그위에 밤을 뿌려준다..
(케익판 같은거 사용하셔도 됨다.)
7. 5에 식힌것이 적당히 식었으면 그 위에 부어준다.
(냄비에 있는 상태에서 넘 오래식히면 그대로 굳어요..^^;)
8. 완전히 식힌다..
선선한 곳에서 계속 식혀서 굳혀줘도 되구요.
남들은 완전히 식혀서 냉장실에서 3시간 굳힌다던데요..
전 서늘한 곳에서 2시간 냉장실에 1시간 반.. 이렇게 굳혔습다. ^^v

