

パレットでは美味しさの追及のため
自家製の餡(あん)を使用しております。



北海道十勝産の小豆を
一晩水に漬けこみます。



漬け込んだ小豆を一度煮
込み水を捨ててアクを取り
除きます。



更にきれいな水を入れて
もう一度煮込みます。



もう一度水を捨てて丁寧にあ
くを取り除きます。



水、砂糖類を入れて糖蜜
を作り、そこに小豆を入れて
じっくり煮込みます。



じっくり煮込み煮あがった
ら完成。一晩冷蔵庫で冷
まし寝かせたら美味しい
自家製・小倉あんの完成
です

