

祖父母交流会

「げんこつあめ」の作り方



材料(10人分 + 持ち帰り用)

はったい粉	300g (3ふくろでちょうど300g)
砂糖	260g
水	60g
水あめ	255g (今回は1パック)
きな粉	少々

作り方

1 はったい粉300gを、ふくろから出して、ボウルに入れておく。

2 砂糖 260g

水 60ml(計量カップか大さじではかる。)

水あめ 255g(1パック)

この砂糖・水・水あめをなべに入れて、にる。

3 全体にあわだってきたら、一分間ぐらいして、はったい粉を入れ、火を弱め、すばやくかきまぜる。

4 まな板にひろげたきな粉の上に、3のあめをあげ、きな粉をまぶしていくつかのかたまりに分けたあと、それぞれを親指より太いくらいの棒状にのばす。

5 包丁で少しずつななめに切り(写真上)

きな粉をまぶしてできあがり(写真下)。

