

ほとぎ



●材料〈作りやすい分量〉

焼き米	300g	揚げ油	適量
水飴	255g	砂糖	100g
あられ] 合わせて 350g~400g	しょうが汁	大さじ3
黒豆		塩	小さじ1
ピーナッツ			



●作り方

- 1 あられは低温の温度で揚げる。焼き米は少量ずつ入れて揚げる。
 - 2 揚げた焼き米とあられ・黒豆・ピーナッツを大きめのボウルまたは、鍋に入れて混ぜ合わせておく。
 - 3 湯煎した水飴・砂糖・しょうが汁・塩を大きめの鍋で焦がさないように煮詰める。泡が出てきたら2に入れて手早く混ぜる。熱いうちに型に入れても、丸くして固めても良い。
- ◆焦がさないように火加減に注意する。
中に入れるあられなどはお好みで。



ひとくちメモ!

丸めるときは、熱いと固まらないので、少し冷めたくらいでしっかり握るのがコツ!