

# 献立名： げんこつあめ

<できあがり図>

<材料> (5人分)

① { 水あめ・・・100g  
原糖 (三温糖)・・・50g  
水・・・15cc

② { こうせん・・・40g  
きな粉・・・50g  
黒ごま・・・10g

まぶし用きなこ・・・少々

<用意する道具>

なべ・ボール・木べら・キッチンばさみ  
まな板

<作り方>

- ① ②をボールに入れ混ぜ合わせておく。
- ② ①を鍋に入れ火にかけて木べらで混ぜながら煮溶かします。
- ③ さとうがしっかり溶けたら①にいれ、木べらで混ぜ合わせます。(熱いので気をつけて！)
- ④ しっかり混ぜたら、おにぎりくらいの大きさに分け、きな粉をまぶしたまな板にのせ棒状に伸ばしていきます。
- ⑤ 少し全部伸ばしたら、キッチンばさみで2cm程の長さに斜めに切っていきます。
- ⑥ タッパー等に入れ、きな粉をまぶしてできあがり！！

<気をつけることやポイントなど>

※さとうをしっかり溶かした方が硬めに仕上がるが、②と混ぜる時にとっても熱いので、溶けたらすぐに②と混ぜる方が良い。

※水あめは凍らせておくと袋から取り出しやすくなる。