

◆みかんあめ



材料 4人分

・みかん	4個	☆A	
・砂糖	200g	・酢	小さじ1
・水	100cc	・水	小さじ2/3

作り方

- ① お湯を鍋に沸かす。
- ② 沸騰したら、皮を剥きやすくするため、みかんを皮つきのまま入れ、1分茹でる。
- ③ みかんの皮を剥き、お好みで白い筋を取る。
- ④ 砂糖と水を混ぜ合わせ、鍋に入れ火をつけ、べっこう飴を作る。
130度程度をめざして、少し泡立つくらいの火加減でゆっくり温める。
- ⑤ 薄く色づいたら、Aを入れ、フライパンを回し、全体になじませる。
- ⑥ みかんを入れ、飴をからめて、完成!!

ポイント!

水分が抜けると泡が小さくなるよ! お箸の先に飴をつけ、水につけて固まればOK 
混ぜると再結晶化するため、混ぜない! フライパンを回すのがポイント 