

大豆の砂糖衣

節分の豆、残っていませんか？砂糖衣をかけると、食べだしたらとまりません。

材料(作りやすい分量)



炒り大豆	……	50g
砂糖	……	40g
水	……	小さじ2

作り方

- 1 鍋に砂糖と水を入れて弱火で加熱する。
- 2 砂糖が溶けてきたら、鍋をゆすりながら加熱する。
- 3 大きな泡が出て来たら(シロップの温度 118 度)、炒り大豆を加える。
- 4 混ぜていると、砂糖が糖化して、白くなってくる。
- 5 大豆に白い砂糖衣がついてポロポロになってきたら火を止める。バット等に取り出し、広げて冷ます。

・ココアや抹茶をふって、味のバリエーションを増やしてもよい。