きな粉あめ

香ばしくソフトな口溶けです

材料（30 個）

きな粉	……	８０g
水	……	大さじ１
黒砂糖	……	５０g
はちみつ	……	８０g
＜打ち粉用＞		
きな粉	……	適量

作り方

1 なべに黒砂糖と水を入れて、中火にかけかき混ぜる。

2 1 が沸騰したら、はちみつを加える。

3 一煮立ちしたら、弱火にしてきな粉を加え、まんべんなく混ぜ合わせ、火からおろす。

4 バットに、打ち粉用のきな粉を広げ、3 の生地をおく。

5 あら熱がとれたら、生地にきな粉をつけながら２つに分けて、直径２cm ほどの棒状にする。

6 5 をまな板にのせ、生地を回しながら包丁で切り、バットにもどし、きな粉をつけながら形を整える。