

おちらしあめ



材料 6～8人分程度

水あめ・・・・・・・・300g

砂糖・・・・・・・・20g

水・・・・・・・・30g

おちらし粉・・・130g

きなこ・・・・・・・・30g

仕上げにまぶす用のきなこ・・・適量

おちらし粉の別名：はったい粉

すりごま、粉末ピーナッツに置き換えても
作れます

きなこ 100%でも大丈夫です

使用する水あめの粘りによって、多少、
粉の分量が増減することがあります

手順

1. 鍋に水あめ・砂糖・水を入れ、砂糖が溶ける程度加熱する
2. ①へ、おちらし粉・きなこを入れて、しっかりこねる
3. ②が粘土状にこねれたら、棒状に伸ばしていく
太さの目安→手の人差し指くらい
4. 包丁で、斜めに切っていく
長さの目安→手の指の第二関節くらい
5. 仕上げ用のきなこをたっぷりとまぶす