



おうち de つくろう



べっこうあめ

今月のレシピは、4年生の佐藤結渚さんが教えてくれました♪
学校の理科クラブの活動で作ったそうです。

あま〜くておいしいのに、材料も作り方もシンプル！ぜひお家で作ってみてください！

材料

砂糖 250g 水 80ml

アルミカップとつまようじ（竹串）も
用意しよう！好みの厚さまで流し込ん
で、食べやすい大きさで作ってね♪

作り方

- 1.アルミカップにつまようじか竹串を横から刺します。（写真①）
- 2.鍋に砂糖と水を入れて軽く混ぜて溶かします。
- 3.中火にかけて10分程煮詰めます。
- 4.キツネ色になったら火を止めます。
- 5.鍋を大きく回して均一な色にします。
- 6.アルミカップに流しこみ、固まるまで冷まします（写真②）
（ときどき固まったかスプーンでつついて試してみよう。）
- 7.アルミカップから外して完成です。（写真③）

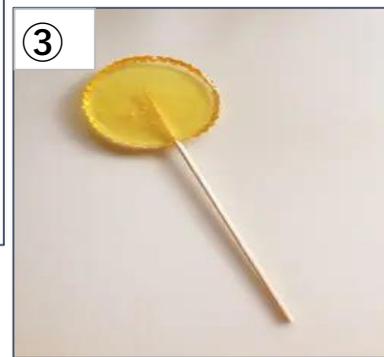
①



②



③



注) 溶かしたべっこう飴はとても熱いので、やけどに注意してください。
加熱時間は目安です。調整が必要な場合は調整してください。

