

夏祭りがなからお家で作るりんごあめ

(材料)

りんご 2個

さとう 200g

食紅、わりばし



かんたん
に
できます

(作り方)

① わりばしを2本にわります



② 1本ずつりんごの中心に
つきさします



④ 両手なべ用意

片手なべでもフライパンでも
OK

⑤ さとう200g 入れる

⑥ 水40cc 入れる

400cc じゃないヨ

⑦ 中火にかける

⑧ 7分間 木べら
さいばし)で

かきまぜる

⑨ 火をとめる

⑩ 食紅をほんのちびと入れる

食紅のびん についている

こつと小さいスプーン で
かるく1杯、おくらて入れる。

ティースプーン なら
1/3 くらい

⑪ 色が足りなからたら少しずつ
入れる。

⑫ よくかきまぜる

⑬ りんごをあめに
よ〜くからませる

⑭ バットの底に
キッチンペーパー
ひく

⑮ その上に
りんごをおいて
さます。