

【おうち時間】おいしい時間 Ver

🍓いちごあめを作ろう🍓

今回はおうちで楽しく作れる『いちごあめ』の作り方を紹介します。

いちごに限らず、いろいろなフルーツで作っても楽しいです！！

みかん丸ごと使って作りたいなあ〜🍊 ぜひ、親子で作ってみてください😊

🍴材料🍴

・いちご	お好み	・水	150cc
・砂糖	200g	・竹串または、つまようじ	適量

🌸作り方🌸

① いちごを洗ってしっかり水気を取る。



② ヘタを取って、竹串やつまようじにさしていく。



③ 砂糖と水を鍋に入れて、よくかき混ぜる。

④ 中火で10分くらいに詰める。



※火にかけたら絶対に混ぜないでね！

⑤ 気泡がゆっくりはぜるようになってきたら、弱火にして待つ。

⑥ 端のほう黄色っぽくなってきたら、スプーンで、飴を少しすくい水につけてみる。飴がすぐに固まったらいちごをからめるタイミング☆

⑦ いちごを素早く飴にからめて、オーブンシートに重ならないようにおく。



冷蔵庫で冷やしたら完成〜！！



つまようじは飴をからめるときにヤケドをしてしまうので、刺しすぎないでね！！