

いちごあめ

材料（3串分）

材 料	分 量	材 料	分 量
いちご	9個	砂糖	120g
		水	30ml

〈作り方〉

- ① いちごの水気をキッチンペーパーでしっかりとふき取る。
- ② 竹串にいちごを3個ずつ刺す。
- ③ 耐熱容器にクッキングシートをしき、砂糖と水を入れて粒子がなくなるまでゴムベラで静かに混ぜる。
- ④ 600W の電子レンジで4分～加熱する（電子レンジの状態や容器によって変わるので、様子を見ながら焦げないように）。砂糖が溶け、うっすらと黄色になったらOK。
- ⑤ いちごにあめをつけるようにして、あめを混ぜすぎないように手早くからめる。
- ⑥ 余分なあめを落とし、クッキングシートをしいた皿の上で冷ます。