

## 甘～い あま～い 簡単べっこうあめ作り

### 【用意する物】

ホットプレート 銀カップ(お弁当に使う) 爪楊枝 砂糖 水

### 【作り方】

- 1 2枚重ねた銀カップの中に大さじ1杯程度の砂糖を入れます。
- 2 1に一滴の水をたらしませます。(砂糖が湿る程度)
- 3 その材料の入った銀カップを低温であたためた、ホットプレートにのせます。
- 4 砂糖が煮え立ち、あめ色に変わりはじめたらすばやく爪楊枝で2、3回まぜる。  
(さいごに爪楊枝を立てると後で食べやすいよ)
- 5 ホットプレートからおろし、バット等のにのせて冷ましておく。
- 6 銀カップからとりだせば おいしいべっこうあめの出来上がり。

**注意 点**\*ホットプレートの温度を高くすると焦げやすいよ。

\*銀カップも熱くなるので、手をやけどしないように。

\*冷めていないべっこうあめを口に入れると舌をやけどするよ。

お好みで、ごま・いちご・りんご等をのせてもいいかも？

他にもいろいろな味をチャレンジしてみよう

