



おいしく・健康的に 食べよう
Kitchen Smile
OFFICIAL RECIPE SITE



Copyright (C) Kansai Super Market Ltd. All Rights Reserved.



旬のフルーツで手作りスイーツを作ろう!

いちご飴



一個あたりのエネルギー 44kcal	食塩相当量 0.0g	調理時間 約15分 ※冷やし固める時間は除く
------------------------------	----------------------	----------------------------------

この表示値は目安です

■材料 (15個分)

いちご	15個
水	50ml
砂糖	150g

■作り方

- いちごはヘタを取り水で洗い、キッチンペーパーなどで水気をしっかり取った後、ヘタ側から竹串を刺す
- 鍋に、水、砂糖を入れてしっかりと混ぜ合わせる
- ②を中火から弱火で熱し、薄く色づくまで10分程度煮詰める
※煮詰める際は絶対に混ぜない!
- 火からおろし濡らした布巾にのせ粗熱をとる
- いちごを④に絡めてクッキングシートの上に置き、常温で冷やし固める



砂糖と水を煮詰める際は、絶対に混ぜないようにしましょう!
混ぜると結晶化し、ジャリジャリになってしまいます。

cooking memo