

ポン菓子の砂糖のりんかけ の作り方

材料

お米・・・1升

〈糖蜜の材料〉

砂糖・・・500～700グラム

水・・・150cc

塩・・・小さじ1.5杯

〈作り方〉

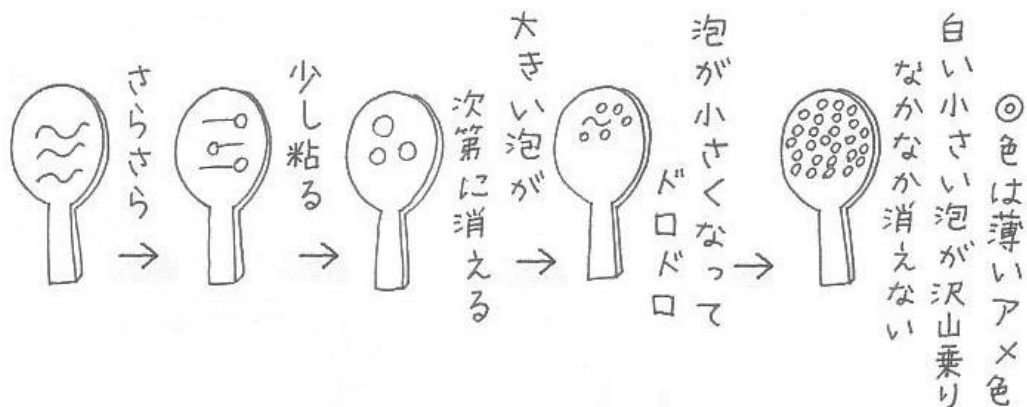
① 糖蜜の材料をお鍋に入れます。(水、砂糖、塩の順番です。) かたまりがあったらほぐしてください。

② 中～強火にかけます。

③ 静かに4～5分加熱します。

サラサラだった糖蜜に少し粘りが出てきて大きい泡が無くなってきます。泡が小さくなってトロトロになります。

しゃもじですくってみて 小さくて白い泡が乗ってなかなか消えない状態になったら火を止めます。



④ 膨らんだお米が入った容器に出来上がった糖蜜（あめ）をまんべんなく流し入れます。

混ぜ棒でしっかり混ぜ合わせて出来上がりです。

底のほうまでしっかりと一粒残さず糖蜜（あめ）を絡めてください。

株式会社 タチバナ機工