

くりあめ

材料（10個分）

- * ぼろたんの甘露煮 10個
- * 砂糖 400g位

甘露煮の作り方の説明は別ページを
ご参照下さい。



作り方

- 甘露煮はシロップを切り、キッチンペーパーで表面をふく。
- 平らな場所にクッキングシートを敷いておく。
- 小鍋に砂糖を入れて加熱する。
- 砂糖が溶けて液状になったら、ぼろたんを1つずついれ、表面にまんべんなく液状の砂糖がつくようにする。
- ぼろたんをクッキングシートの上に出す。ぼろたん同士を離して置くように気を付ける
- ようじでさしてお召し上がり下さい。