



KUMAMOTO

宇城

UKI

豆菓子 森 令子



材料

水……………300cc
小麦粉(薄力粉) ……1kg
砂糖 ……1kg
ピーナッツ(落花生) ……500g

作り方

- ①水300ccを沸騰させる。
 - ②沸騰したお湯の中に砂糖とピーナッツを一度に入れる。
 - ③②がグツグツし始めたら、砂糖が透明にならないうちに小麦粉を入れて、焦げないように底から何度も混ぜる。
 - ④小麦粉に完全に火が通るまで弱火にして混ぜ続ける。
 - ⑤箱にラップを敷き流し入れる。固く粘りけがあるので、熱さに気をつけて、別のラップの上から指を使って形を整える。
 - ⑥冷めて固まったら、箱を裏返してまな板に置き、切り分ける。
- ※白砂糖を黒砂糖に代えると、コクのある味に仕上がる。
※⑤の前にまわりにきな粉をまぶしてもよい。
※小麦粉は砂糖が透明になる前に入れること。

料理に
まつわる話

三角地方に伝わる伝統菓子で、古くは冠婚葬祭・お正月・お盆の時に作られていました。

まめ
知識

ピーナッツは、脂肪分とタンパク質に富む高エネルギー食品です。