

さんしょぼ (麦あめ)



料理のいわれ

はったい粉で作る飴は、昔の貴重なおやつでした。
家庭でも簡単に作れます。

材 料

はったい粉	200g
水飴	300g
砂糖	200g
水	80~100cc
きな粉(取り粉)	100g

はったい粉は大麦を煎って粉にした
もので、麦こがしとも言う。

作り方

- ① はったい粉は大きめのボールに入れておく。
- ② 鍋に砂糖と水を入れて火にかけ、砂糖が溶けたら水飴を加えて煮溶かす。
- ③ 沸騰して大きい泡から小さい泡にになった時(沸騰後10~15秒)、火からおろして①のはったい粉の上に流す。
- ③ 木しゃもじで手早く練り合わせ、きな粉を使って適当な大きさに丸め、をさらに棒状にのばす。
- ④ 温かいうちに包丁で食べやすい大きさに切り、さらにきな粉をまぶす。

※ 水飴の煮詰め具合で、出来上がりの硬さが変わる。