

かりんとうの作り方

< 材料 >

・強力粉	150 ^g	・イースト	1 ^g
・砂糖	6 ^g	・ショートニング	6 ^g
・塩	少々	・水	80 ^g
・できあがりにかからめるみつ 砂糖 150 ^g 水 45 ^g			

* 鍋に水、砂糖を入れよく溶かし、あわが鍋のふちから
広がるようになるまで、中火で焦がさないように煮とかす。

< 作り方 >

1. ボールに強力粉、砂糖、イースト、塩を混ぜ手入れ、水を少しずつ入れて、ひとまとまりになるまでこねる。ショートニングを少しずつ入れ15分程度こねる。
2. ひとかたまりになったものにラップをして、室温で約30分おいておく。(一時発酵)
3. 一時発酵をしているうちに、みつを作っておく。
4. めん棒でのばし、細くきる。(切ったものはくつつかないように、離しておいておく。)
5. 180~200℃の油で、きつね色になるまで揚げる。
6. 揚げたものをさまし、みつをからめ、白い結晶になるまでまぜる。

で・き・あ・が・り！

できあがったかりんとうを手作りの袋に入れましょう。

【手作りパンクラフ “ハートフレッド”】