



新型コロナウイルス感染防止対策による休校措置の影響で、スーパーの陳列棚から小麦粉類やバター、ゼラチンなどが品薄状態になっています。ご家庭でのお菓子作りをしたくてもなかなか材料が手に入らない現状を受け給食室からこんなお菓子はいかがですか？とご紹介させていただきます。

年に一度、節分にしかでない人気メニュー『黒豆と大豆の砂糖衣』です。

煎り大豆と砂糖だけで簡単おやつが出来上がりです。ぜひご家庭でもいかがでしょうか？

一日も早く学校が再開し、給食提供ができることを心より願っています。



『黒豆と大豆の砂糖衣』

大豆の代わりにピーナッツやアーモンドでも美味しくできますよ。



☆ 材料【4～5人分】

- 煎り黒豆 ……40g
- 煎り大豆 ……50g
- 上白糖 ……60g
- 水 ……30g

☆ 作り方

- 1 水と砂糖を火にかけ、砂糖水全体に泡が立ち沸いてきたら、豆全量を入れ混ぜます。



- 2 豆に水分が回り、ツヤツヤになってきたら、火からおろしてかき混ぜ続けます。
(この時はまだ全体的に水分が残っています。)



- 3 冷ましながら、豆が白くサラサラになるまで混ぜ続けます。
(初めは手元が重いですが、砂糖が結晶化してくると、だんだん豆が白っぽくなり軽くなってきます。)



- 4 バットに移して冷めれば完成です。



※ポイントは砂糖水を長く沸騰させすぎないことと、根気よく混ぜ続けることです。