

## SWEETS RECIPE スイーツレシピ



ひなあられの4色は四季を表し、1年を通しての幸せを祈っているとされています。こどもたちの幸せを願いながら作ったひなあられで、おひな祭りをお祝いしませんか？

### 材 料

- ・切り餅(四角) 2個
- ・グラニュー糖 大さじ2
- ・水 大さじ2
- ・抹茶
- ・乾燥イチゴ
- ・きなこ
- ・グラニュー糖

### 作り方

①

切り餅を5mmほどのさいの目切りにし、餅同士が重ならないようにクッキングシートの上に並べます。150℃に余熱したオーブンで焦げ色がつかないように注意しながら20分程焼き、表面がカリカリになったら取り出します。



②

鍋にグラニュー糖大さじ2と水大さじ2を入れて火をかけ、グラニュー糖が溶けてとろりとしてきたら火を止めます。焼きあがったあられを入れてムラがないようによく絡め、クッキングシートの上に乗せて粗熱をとります。



③

冷めたらお好みの味付けをします。

いちご…ミルで粉状にした乾燥イチゴとグラニュー糖を1:1で混ぜ、②にまぶします。

抹茶…抹茶とグラニュー糖を1:1で混ぜ、②にまぶします。

きなこ…きなこグラニュー糖を1:1で混ぜ、②にまぶします。

さとう…②にグラニュー糖をまぶします。

ココアパウダーやシナモンシュガーなど、お好みでアレンジ♪