

きなこ豆 (作りやすい分量)

【材 料】

煎り大豆	100g
砂糖	40g
しお	ふたつまみ
水	大さじ1
きなこ	25g



<準> きなこを3つに分けておく。

- ① 砂糖と塩を水に溶かして火にかけ、みつを作る。
- ② みつを2つに分けておく。
- ③ フライパンに大豆を入れ、弱火で炒る。
- ④ 手のひらを大豆にかざして、じんわりと熱さが感じられたら、半量のみつを入れ混ぜる。
- ⑤ 1/3量のきなこを入れて、豆にきなこをまとわせる。
- ⑥ 残りのみつを入れてよく混ぜる。さらに1/3量のきなこをいれて、豆の表面が白っぽくなるまで炒る。
- ⑦ 残りのきなこを入れ、さらに炒る。
火からおろして5分ほど置いたら完成！