

■ ■ ■ **PariPari! PoriPori! Club!** ■ ■ ■



ピーナッツ塩麴飴

カリカリ！ポリポリ！かるい塩麴風味

■ 気泡をふくんだ飴のかりかり感とピーナッツのオイリーなコクがクセになります！

材料（2人分）

落花生（煎ったもの）	50g
グラニュー糖	50g
塩麴粉末	小さじ2杯
水	25ml

作り方

- ① テフロン加工のフライパンを中火で熱し、グラニュー糖、水をいれてひと煮立ちします。
  - ② 弱火にし、塩麴粉末をいれ、木じゃくでかき混ぜながら泡がたつまで煮詰めます。
  - ③ 落花生を入れて全体にからませながら飴状になるまでかき混ぜます。
  - ④ 金属製のバットに、移し広げて冷ましておきます。ヘラなどで食べやすい大きさに崩します。
- ※ 調理の際は、火傷や焦げ付きに注意してください。