

【材料】

大豆(乾)           250g  
砂糖               100g  
水   大さじ1と1/2  
抹茶・黒砂糖・  
    きな粉など  適量

【作り方】

- ① 大豆を一晩水に浸けておく。
- ② 水けを切り、160℃のオーブンで1時間ほどしっかり乾燥させる。
- ③ 鍋に砂糖と水を入れ、大きめの泡がたつまで煮立てる。
- ④ 豆を加えて極弱火にして、箸で混ぜながら、砂糖が白く固まるまで煮絡める。

※抹茶、きな粉などは、水けがなくなる直前に火からおろしてまぶす。

※全量ですると沢山できます。空き瓶などに入れておけば日持ちがしますが、半量からでも作ってみましょう。