

マカロニのかりんとう

かみかみ献立のひとつです。身近な材料でつくれます。上手にできると、マカロニの表面にさとうがつきます。



材 料	分量4人分 g
マカロニ	40
さとう	大さじ2
水	大さじ1
揚げ油	適量

作り方

1. 油は160度ぐらいに熱し、マカロニをきつね色になるまでゆっくり揚げる。
2. さとう、水をあわせて火にかける。少しとろりとするまで弱火で煮詰める。(途中でまぜないように)
3. 揚げたマカロニを入れてまぜる。水分がなくなれば、火を止める。扇風機などで温度を下げながらまぜ、白い粉がふけばできあがりです。