

## ソフト金ごま柚子あめ

～柚子の香りの金ごまたっぷりの餡を手づくりしてみましょ！～



使用商品：金ごまいりごま75g

### <材料> 25個分

A 砂糖	100g
水	1カップ
醤油	大さじ1
水あめ	大さじ2
金ごまいりごま	1袋(75g)
柚子の皮のすりおろし	1個分
打ち粉(片栗粉)	適宜

### <作り方>

1. Aを鍋に入れ、中火で半分くらいになるまで煮つめる
2. 水あめを加え、混ぜ、金ごまいりごまと柚子の皮のすりおろしを加えひと混ぜし、クッキングパーパーの上に流し、冷凍庫で10分冷やす。
3. バットに打ち粉(片栗粉)を敷き、固まった2.の表面にまぶす。
4. スプーンで食べやすい大きさにすくい、ラップで包みながら丸く形を整える。

金ごま本舗株式会社

兵庫県宝塚市山本中3丁目19-26

TEL:0797-80-4150

<http://www.kingoma.co.jp>