



カリッと仕上がる！シンプルな黒糖かりんとうのレシピ

材料

- 薄力粉 100g
- 砂糖 10g
- ベーキングパウダー 1g
- 塩 2g
- 牛乳 55ml
- 黒糖 60g
- 水 20ml

作り方

- ① ボールに薄力粉と砂糖、塩、ベーキングパウダーを入れます。
- ② 牛乳を加えます。
- ③ ひとまとまりになるまでゴムベラで混ぜます。
- ④ ある程度混ざったら、粉っぽさがなくなるまで手で捏ねます。
- ⑤ ラップに包んで、冷蔵庫で30分ぐらい休ませます。
- ⑥ 打ち粉をして、休ませた生地を伸ばしていきます。
- ⑦ 好みの大きさにカットします。
- ⑧ 手で転がして、円柱型にします。面倒な場合は、この工程を省いても問題ありません。
- ⑨ フライパンに油を入れ、火にかけます。
- ⑩ 160℃ぐらいの低温で、揚げていきます。
- ⑪ こんがりとし、きつね色になるまでじっくり揚げます。
- ⑫ フライパンに黒糖と水を入れて、中火にかけます。
- ⑬ 全体に大きな泡が立ってきたら、揚げた生地を投入します。

⑭ 全体に黒糖シロップを絡めたら、火を止めます。

⑮ 黒糖が再結晶してくるまで混ぜます。

⑯ クッキングシートの上で、冷ましたら完成です。

動画・写真付きの作り方はこちらから

このレシピのもっと詳しい作り方は、
YouTube動画やブログの記事で見ることが出来ます。

美味しいを伝えるメディア

Akino Media

YouTube動画で作り方を観る



<https://youtu.be/VcOe7q0CrrY>

写真付きで作り方を見る



<https://www.akinomedia.com/brown-sugar-karinto/>