

★★★ マカロニかりんとう ★★★ 4人分

\*\*\* 材料 \*\*\*

\*\*\* 作り方 \*\*\*

マカロニ  
揚げ油  
黒砂糖  
水

| g表記 | さじ表記 |
|-----|------|
| 48  | 大さじ4 |
| 適量  | 適量   |
| 16  | 大さじ1 |
| 少々  | 少々   |

- ① マカロニはそのまま中温で揚げる
  - ② 黒砂糖に少量の水を入れ煮溶かし、揚げたマカロニを熱いうちにかからめる
- ※ 焦げやすいので温度は低温で、泡が消えて沈んできたら油から揚げてください。

☆ 子供から大人まで好評です ☆

★★★ ピーチゼリー ★★★ 4人分

\*\*\* 材料 \*\*\*

\*\*\* 作り方 \*\*\*

黄桃缶  
粉寒天  
水  
カルピス

| g表記 | さじ表記   |
|-----|--------|
| 120 | 2個     |
| 2.8 | 小さじ1   |
| 180 | コップ3/4 |
| 60  | 大さじ4   |

- ① 黄桃はみじん切りにする  
水に粉寒天を入れ、火にかける
- ② 寒天がよく溶け沸騰したら、①とカルピスを少しずつ入れよく混ぜ、火を止める
- ③ かわいい食器に流して冷やす

※他のフルーツ缶詰でもできます。

※ プリンカップがご家庭にあれば尚可。