



材料

- ほしい (あられ入りパットライス) …140g
- ピーナッツ ……50g
- 水あめ ……130g
- 砂糖 ……100g
- サラダ油 ……4g
- すりおろし生姜 ……4g
(お好みで)
- 塩 ……少々



これが「ほしい」

昔懐かしい

「まめいり」の作り方

- ① Aを鍋に入れ、強火にかけて焦げないように混ぜ合わせる。



- ② 泡が出てきたら弱火にし、①に「ほしい」とピーナッツを加え、よく和える



- ③ すばやく型に流し込み、濡らした手やめん棒で平らに伸ばす。



- ④ ③をひっくり返し、型からはずし、食べやすい大きさにカットする。



今回のお菓子は Made in 中山ブロック女性部

ふるさとを思い出すような昔懐かしいお菓子「まめいり」。生姜以外にも青のりやゴマなどを加えて味を変えてみると、また違った美味しさを楽しめますよ。煮つめて固めるだけと、作り方もシンプルなので、ぜひ作ってみてください。

