

ちちとコくらぶ ー第8回ー

～ たき火でパンとべっこうアメを作ろう ～

■概要

今回はたき火でパンやべっこうアメを作ります。

♪パンのレシピ

材料 (1人分)

強力粉	100g (1カップ強)
ベーキングパウダー	5g
水	70cc
砂糖	小さじ1杯位
塩	少々

作り方

ナイロン袋に材料を混ぜてこねるだけ。

生地ができたら竹の棒に巻きつけて焼く。(なるべく薄く巻く)

パンが焦げすぎたり、落ちそうな時はアルミホイルで巻いて焼く。

※ウィンナーは串つきの竹に差し、最初に少し焼き、その上からパン生地を巻く。

♪べっこうアメのレシピ

材料 (1人分)

砂糖 (白)	大さじ1杯
水	ペットボトルのフタ1杯

作り方

オタマに砂糖と水を入れて火にかける。(コツはこの時に混ぜないこと)

キツネ色になったら火から離してオタマの底を水で冷やす。(この時に割り箸を入れる)

再度火にかけてオタマからとる