

## ごまおこし

### 【 材 料 】

		(1人分)
いりごま 白	…	10g
いりごま 黒	…	10g
黒砂糖	…	10g
はちみつ	…	6.5g
水	…	9g
バター	…	1.2g



### 【 作り方 】

- ① フライパンでごまを煎る  
(香りが出るまで弱火で煎る)
- ② 鍋に黒砂糖、はちみつ、  
水を入れ混ぜてから弱火にかける  
泡立ってきたら、かき混ぜずに鍋を  
火から遠ざたり近づけたりを  
繰り返しながら煮詰めていく
- ③ 濃度が出てきたら煮詰め具合をチェックする  
コップなどに水を張り、液体を  
1滴落として固まったらOKです
- ④ バターを加え鍋をゆすって溶かしたら、  
1のごまを加えて一気に混ぜます  
一塊になったらクッキングシートに挟んで、  
厚さ1cmくらいにのばします
- ⑤ 粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やし、  
固まったら包丁で切り分けて  
出来上がりです ※今回はどん菓子を入れて作ってみました