

ゴボウのかりんとう

ゴボウのレシピ



素朴でおいしいお菓子

材料 (40本分)

<生地>	<あめ用>
ゴボウ……………15g	ゴボウ……………20g
薄力粉……………70g	黒砂糖……………30g
グラニュー糖……………10g	水……………30mL
ベーキングパウダー……………3g	
牛乳……………35mL	
打ち粉(強力粉)……………適量	

下ごしらえ

ゴボウは皮をむき、フードプロセッサー、または包丁でみじん切りにする。ゴボウはザルにとって水気を切り、生地用(15g)とあめ用(20g)に分けておく。

作り方

- ① ボウルに薄力粉、グラニュー糖、ベーキングパウダーをふるい入れる。
- ② (1)に牛乳と生地用のゴボウを加え、生地がまとまったら滑らかになるまで練る。
- ③ (2)をラップに包み、冷蔵庫で30分ほど休ませる。
- ④ 台の上に打ち粉を振り、生地を幅5mm、長さ5cmに切る。
- ⑤ サラダ油を180℃に熱して5分間じっくり揚げ、油をよく切る。
- ⑥ フライパンであめ用のゴボウを水分が飛んでバラバラになるまで炒った後、取り出す。
- ⑦ 黒砂糖と水を入れ、中火にかけ黒砂糖が溶け細かい泡が出てきたら(5)と(6)を入れてよくあえる。オープンシートの上に広げて冷ます。