

 ★牛乳あめ



三浦かあちゃんの牛乳
あめはMILK風味が
たまらんモ～



〈材料〉

牛乳	2カップ
バター	1箱
砂糖	500g
水飴	300g
ピーナッツ	適量
はったい粉	適量



〈作り方〉

- ① 分量のバター・砂糖・水飴・牛乳を全部合わせる。
- ② 中火にかけ溶けたら弱火で焦がさないように杓文字で底から混ぜて約30分煮つめる。
- ③ 大きな泡ができたしたら刻んだピーナッツを加えて火を止める。
- ④ 流し箱にはったい粉を広げて流し入れる。
- ⑤ 柔らかいうちに包丁で切り目をつけておく、冷めてからたたく様に割る。