

# 仙台 麩レシピ



軽食

## 仙台麩のかりんとう



【材料】	分量
仙台麩	1本
黒糖	45g
砂糖	大さじ3
水	大さじ1

### 【調理方法】

1. 仙台麩をスティック状になるように1/4にカットし、耐熱ボウルに入れてレンジで1分半加熱する。
2. 別の耐熱ボウルに黒糖、砂糖、水を入れて3分加熱する。
3. 黒糖が溶けてぐつぐつ泡立っているうちに、麩を全て入れて、絡ませるように素早く混ぜる。そのまま混ぜ合わせ、黒糖が固まって粉がふいてきたら出来上がり。