

16

お砂糖でお菓子を作ろう！

お砂糖でカルメ焼きを作ってみよう！！

用意するもの 上白糖 水 お玉 温度計 タオル 計量スプーン 新聞紙

割りばし すりこぎ棒 ガスバーナー (ガスコンロでもよい)

粉a (重曹と卵白を混ぜたもの)

やりかた

1. お玉に砂糖と水をいれ、割りばしで混ぜながら、加熱する。
2. 120～150℃になるまで加熱し、表面が泡立ったら、火からおろして濡れタオルの上で置く。
3. 表面が落ち着いてきたら粉aを入れて、すりこぎ棒で混ぜる。
4. 膨らむのをまつ。
5. お玉から外して出来上がり！

なぜ膨らむの？

⇒重曹は加熱すると二酸化炭素を発生して、生地を膨らませる。



食べて断面を見てみよう！