

おうちの人とつくってみよう！  
(クッキング)



## いちごあめ

### <材料>

砂糖 180g  
水 50cc  
いちご 15個程度



### <作り方>

- ① いちごは洗って完全に水を切る。(室温)
- ② いちごのヘタをとる。
- ③ いちごを竹串で刺す。
- ④ 鍋に砂糖と水を入れて溶かす
- ⑤ 砂糖が溶けたら火にかけ中火で10分程煮詰める。
- ⑥ 砂糖液が煮詰まったら火から下ろしていちごをつけてくるくる回す。
- ⑦ 暑いときは冷蔵庫で冷やす。