



※写真はイメージです。

見た目もかわいく、作るのも楽しいデザートです！

さくらんぼの糖衣がけ（砂糖がけ）

材 料（4人分）

さくらんぼ……………12～16個
粉糖……………50g
水……………小さじ1・1/2
ミントの葉……………適宜

作り方

1. さくらんぼは水洗いして水気をよく拭く。
2. 乾いた小鍋に粉糖を入れ、水を少しずつ加えて
小さめの泡立器などでよく混ぜる。（ダマにならないように混ぜる。）
3. 2を弱火に30～40秒かけて混ぜながら溶かし、とろりしたら火からおろす。
4. 3を少し冷まして（約2分）、表面に膜ができたらかき混ぜて、
1を入れてからめ（さくらんぼの1/2～2/3の高さまで）、
クッキングシートの上にそっとおいて乾かす。
5. お好みでミントの葉を添える。