

～フロランタン風お菓子(乾パン使用)～

カンパンの固さを生かした歯ごたえがある、おいしいお菓子に出来上がり！ 災害時に甘いものを食べるとホッとして元気もでます。

《材料》フライパン一つで作れる分量

- カンパン……………30個
- マーガリン……………100g
- 砂糖……………50g(2分の1カップ弱)
- クッキングペーパー 30cmぐらい(汚れ防止、フライパン保護のため)



《作り方》 所要時間 15分程度

- ① カンパンを保存袋に入れて、めん棒で一つずつ小さく砕く。
- ② フライパンにクッキングペーパーを敷き、マーガリンを入れ、強火に近い中火にかけ、半分ぐらい溶けたら砂糖を入れてサッと混ぜる。
- ③ ぷつぷつと気泡が出るまで、かき混ぜないで、煮詰める。(強めの中火、ガス使用10分弱)
- ④ キャラメル状態に近くなったら、砕いたカンパンをフライパンに入れて素早くからめて、火を止める。
- ⑤ 平になるようにならす。ペーパーごと持ち上げてバッドに移す。
- ⑥ 冷えて固まったら、適当な大きさに割る。



※弱火ではキャラメル状になりにくいので、中火以上で焦がさないように注意する！

完成！

