

# はっさくピール

## \* 材料\*

- ・ 八朔の皮 2個分
- ・ グラニュー糖 150g
- ・ 水
- ・ 仕上げ用グラニュー糖 100g
- ・ ブランデー (無くても可)



食べ方メモ

そのままでも美味しいですが、紅茶やヨーグルト、ホットケーキに入れても美味しいですよ♪

## \* 作り方\*

- 1・ 八朔の皮をよく洗い一晩水に漬ける。
- 2・ 内側の白い部分をスプーンで削り取る。
- 3・ たっぷりのお湯で10分位茹でこぼし苦味を取る⇒4回繰り返す。
- 4・ 3を棒状に切り、鍋に入れひたひたの水とグラニュー糖を加え焦がさないように中火で煮詰める(30分位)
- 5・ 4の水分がなくなったらブランデーをふり良く絡めてバットにあける。
- 6・ 5にグラニュー糖をまぶし冷まして出来上がり♪