

キャラメル・ポップコーン

材料

コーティング用キャラメル

グラニュー糖	80g
水あめ	10g
生クリーム	50ml
バター	20g

ポップコーン

ポップコーン用のコーン	50g
サラダ油	小さじ1/2
塩	ひとつまみ

作り方

A コーティング用キャラメルを作る。

- 1 なべにグラニュー糖と水あめを入れ、火にかけてキャラメルを作る。
- 2 温めた生クリームを混ぜ合わせる。
- 3 バターを入れて混ぜ合わせる。

B ポップコーンを作る。

- 1 大きめのなべにポップコーン用のコーンを入れる。
- 2 サラダ油をコーン全体になじませ、さらに塩を加えて全体になじませる。
- 3 ふたをして火にかけ、こげつかないように軽く揺さぶりながら加熱する。
- 4 しばらくするとはいじけだすので、はいじけ終わるまで軽く揺さぶりながら加熱する。

C ポップコーンのできたなべを弱火にし、熱いままのコーティング用のキャラメルを均等にかけてなべのふたをして大きく揺さぶって均等にキャラメルのコーティングをする。

D バットにあけて、熱をとる。