



<材料>

- マカロニ 200g
※ゆで時間4分程度の早ゆでタイプのもの
- 黒糖 大さじ2 (約20g)
- 水 大さじ1
- 揚げ油 適宜

<作り方>

1. 乾燥した状態のままのマカロニを、180℃の油で15～20秒ほど揚げる。
※気泡の勢いがおさまり、ほんのり色づく程度。油から出した後も、余熱で色がつくので注意！
2. 鍋で黒糖と水を煮溶かしておく。
3. 揚げたマカロニを黒蜜でからめたらできあがり！

☆ 噛み応えがあって、子どもたちに大人気のおやつです！

☆ 色々な形のマカロニで作ってみてください♪

☆ 早ゆでタイプのマカロニがない場合、150℃の低温でじっくり揚げて作ることもできます。