



# Gebrannte Mandeln ・ 焼き アーモンド

～材料～ (2人)

砂糖 80g

バニラエッセンス 2g

水 40ml

アーモンド 80g

マーガリン 少量

シナモン 少量

～作り方～

① 砂糖の3分の1はバニラエッセンスと混ぜて、おいておく

② シナモンと砂糖を水に加えて混ぜて、沸かす。

③ アーモンドを加える。混ぜながら砂糖が乾くまで沸かし続ける

④ 砂糖が少し溶けて、

アーモンドがつやつやして見えるまで混ぜる

⑤ バニラエッセンスと混ぜた砂糖を入れる

⑥ ベーキングシート (天板) にマーガリンを塗り、アーモンドを天板に散らして冷やす

