

# サツマイモの甘納豆



マイクを持つ手をお芋に変えています



毎回、好評の西村さんの甘納豆のレシピです

材料



で作る場合・・・サツマイモ1kgに対し砂糖500gを3回



で作る場合・・・栗1kgに対し砂糖500gを4回

共通・・・・・・・・・・グラニュー糖(適宜)



作り方

- 1日目
- 1、芋の皮をむき輪切りにし、水にさらす
  - 2、軽く茹でざるに取る(さっと火を通すくらい)
  - 3、鍋に芋を入れ、500gの砂糖と水を加え火にかける  
芋がかくれるくらいの量
  - 4、鍋全体が少しくつつきてきたらすぐ火を止め翌日までおく
- 2日目
- 1日目の鍋に更に500gの砂糖を加え同じように少し沸騰したらすぐ火を止めまた1日おく
- 3日目
- 2日目と同じ工程
- 4日目
- 砂糖は加えず沸騰させ、すぐ芋を取り出しグラニュー糖をまぶし、冷ます → 2～3日このままにしておく

## 栗の甘納豆

栗は500gを4回に分け繰り返します

先に栗を作った後に残ったシロップを利用して作ると栗の香りが移ります  
砂糖は加えなくても大丈夫

