

えひめスイーツコンテスト2017



一般部門 JAバンクえひめ賞

タイトル かりかりみかんけんぴ

材料(4人分)

□みかんけんぴ
ハウスみかん4個(しぼり汁
50cc)
小麦粉 100g
砂糖 大さじ2
塩 ひとつまみ
揚げ用油 適量
みかんの皮 適量

□仕上げ用
砂糖 60g
みかん汁 大さじ1杯
みかんの皮 少々
塩 少々

作り方

- ① みかんは半分に切り、汁をしぼり、皮は細かくみじん切りにしておく。
- ② 小麦粉と砂糖をまぜ、みかんの皮も半分入れ、しぼり汁を50ccだけ入れてよく混ぜこねる。
- ③ 生地がまとまりよくなじんだら、打ち粉をして、3mmくらいにのばす。
- ④ のばした生地を3分の1に切り、縦10cm横3mmくらいに細く切る。
- ⑤ 170℃の油に入れ、気泡が少なくなりこんがりきつね色になったら揚げあがり。油を切る。
- ⑥ 残りのみかんの皮をお皿にクッキングペーパーを敷いた上にひろげ、500Wで5分。半分くらい加熱したら途中で出して、バラバラに広げる。残りの時間を加熱する。できたらレンジから出して、冷ましておく。
- ⑦ フライパンに仕上げ用の砂糖とみかん汁を入れて中火にかけ、冷ましたみかんの皮も入れて、焦げる直前になったら火を止め、揚げた生地を入れてからめる。
- ⑧ 再び弱火にかけて塩を少々ふりかけ、全体にあめがからむまで、5分くらい混ぜる。
- ⑨ クッキングペーパーに広げて、触れる位の熱さになったら手でバラバラにほぐしてできあがり。