

はっさくの砂糖菓子(ピール)

材料

はっさくの皮

砂糖(茹でた後の皮の重さの 70%)

グラニュー糖 適宜



作り方

1 はっさくを包丁で4つ割にして皮をむく。

2 かぶるぐらいの水を鍋に入れて、3回茹でこぼす。

3  水に浸けてアクを取る(1時間以上～お好みで)

4 ザルに上げて水気を切る。好きな大きさに切る。軽く絞る。

5 重さを測って、70%の普通砂糖を用意する。

6  切った皮を入れた鍋に、普通の砂糖をまぶして一晩おく

7  翌朝、20分～30分煮る。(白い部分が透き通ってきたら火を止める)

8  出来上がったら冷まして、ザルに開ける。

9  シロップが切れたらグラニュー糖をまぶし、ラップかオーブンシートに並べて半日～1日干す。

乾いたらもう一度グラニュー糖をまぶして完成です。カラカラに乾いていない場合は冷蔵庫で保存！