

おうち de フッキング

カルメ焼き

カルメ焼きは、甘くて香ばしい、昔ながらのお菓子です。

材料

- 卵白 (卵の白身) 少々 (からに残ったくらいでいいよ)
- 重曹 (食用) ティースプーンに半分くらい
- 砂糖 大さじ 2 杯
- 水 大さじ 1 杯

カルメ焼きは どうしてふくらむの？

重曹は「炭酸水素ナトリウム」というものでできている。これに熱を加えると「二酸化炭素」という気体が発生して、その力でカルメ焼きがふくらむよ。

ホットケーキなどを作る時に使うベーキングパウダーにも重曹が入っていて、ふくらとおいしくしてくれるんだよ。

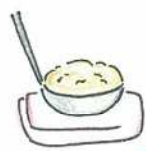
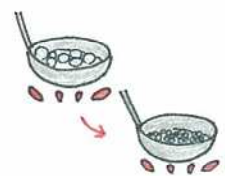
入れすぎると苦くなっちゃうから、気をつけてね！

う〜ん むずかしい...



作り方

重曹だけでもふくらむけれど、卵白を入れるとふくらみやすいよ！



- 卵白と重曹を小皿などに入れて、シャーベット状になるまでよく混ぜる。
- おたまに砂糖と水を入れ、わりばしでゆっくりと混ぜながら弱火にかける。
- しばらくすると沸騰し、大きな泡が出る。そのまま加熱すると、小さな泡になり、とろとしてくる。
温度計があれば125℃まで上げてみてね。
- うっすらときつね色になったら、火からおろして、かわいたふきんの上のせる。
- 30秒ほどまって泡が少なくなったら、①を入れてわりばしで一気に入らぬき混ぜる。

- わりばしをそっとぬき、ふくらんだらできあがり！



おたまの底を火であぶると、少しとけて、きれいにはずせるよ！



わってみるとなかにはあながいっぱい！