

塩キャラメルチップス

材料（4人分）

	餃子の皮	6枚
☆	生クリーム	25g
	砂糖	25g
	バター	10g
	塩	ひとつまみ



作り方

- 餃子の皮は4等分しておく。
- ①をクッキングシートを敷いた鉄板に並べ、220℃に温めたオーブンで、きつね色になるまで焼く。
- ②をバットなどに、なるべく重ならないように広げておく。
- 上記☆の調味料を鍋に入れて、絶えず混ぜながら煮詰めていく。
- ④が煮詰まり、トロツとしたキャラメル色になったら、③に線状にかけておく。
- 冷えてキャラメルがある程度固まったら出来上がり。



○工夫した点、ワンポイントなど

キャラメルは色づくまで時間がかかりますが、とろみが出てくると出来上がりまでが早いので注意してください。やりすぎてしまうとポロポロした状態に…キャラメルの粗熱をとり、耐熱袋に入れて先を切り絞り出すと、出来栄も均等できれいになります。

材料も少なく簡単に出来ますが、味は某テーマパークの味！！
大人も園児も喜んで食べてくれる、人気のおやつです。