

作ってみよう！おすすめレシピ

いちごあめ



材料（作りやすい量）	作り方
<p>いちご 1パック さとう 80g 水（さとうの1/4） 20g</p> 	<p>〈作り方〉</p> <p>① さとうと水をシリコン容器<small>ようき</small>に入れる。</p>  <p>さとうと水をシリコン容器<small>ようき</small>に入れる。（容器は100均<small>きん</small>にもありますよ！）</p> <p>いちごのへたはとってね！</p> <p>② レンジで3分チン♪</p> <p>③ 楊枝<small>ようじ</small>にさしたいちごにからめてできあがり。</p> <p>④ クッキングシートにのせて冷まします。</p> 
<p>*いちごのほかに、バナナやキウイフルーツ、みかん（缶）などでもおいしいですよ♥</p>  	



たかむら ゆうこせんせい
高村 祐子先生のおすすめレシピ♥です！
いえ ことども いっしょに作ると、かいわがいつもいじょう
ずんでとっても楽しかったです！
もりあがったし、しかも おいしかったですよ。
ぜひ作ってみてくださいね♥

