

醤油入りあんこ



料理特徴

醤油を入れることにより、独特の風味とコクを付与することができます。

材料

材料名	使用量	材料名	使用量
さらしあん	180g		
水	500g		
砂糖	300g		
塩	2.3g		
正田こくみ醤油	3.8g		

作り方

- ①材料をすべて鍋に入れて火にかけ、よく練る。
- ②蒸発量6%となったところで火からおろして、冷ます。