



## まいけーきなび



### ばんたんピール

#### 材料

分担の皮		2 個分
砂糖		100 g
飾りつけ	グラニュー糖	適宜

#### 作り方

1. 分担の皮は洗い、細切りにする
2. 鍋にたっぷりの湯を沸かし皮をゆでる。
3. 透き通ってきたら冷水に戻し一晩置く。
4. 分担の皮をざるにあけて水を切る。
5. 十分水を切った皮を鍋に入れ砂糖を加え煮詰めていく。
6. 水分がなくなったら火を止めて冷ます。
7. さめたら飾り用のグラニュー糖をまぶして出来上がり

