

## MIA トラベル・ざ・ワールド アイルランド編

### アイルランド トフィー



#### 材料

ゴールデンシロップ（コーンシロップ）※1	500ml (0.5kg)
砂糖（ブラウンシュガー）	250g
バター	大さじ1
酢	大さじ2
ベーキングソーダ	大さじ1

#### 作り方

- ①. 鍋にゴールデンシロップ、砂糖、バターを火にかけ、冷たい水に入れた時に固まるくらいに温める。
- ②. ベーキングソーダ十分に粘りが出てきたら を入れる。
- ③. を入れてかき混ぜる。
- ④. 白い泡が出てきたら酢を入れてかき混ぜ、平らなトレイやまな板にバターを塗り、鍋から流し入れる。熱いので、ナイフなどで両側から中心に向かって折り曲げる。全体が淡い黄色になったら小さく切って冷蔵庫で冷ます。（切ってから冷ましても、冷ましてから切ってもよい。）

※1…ハチミツやメープルシロップでも代用可