



米ポン（きな粉味）

10分

昔懐かしのおやつが、簡単におうちでも作れます♪



材料

作りやすい分量

ポン菓子	65 g
油	大さじ1
しょうゆ	小さじ1
水あめ	大さじ2
砂糖	大さじ2
塩	少量
きな粉	大さじ1

作り方

- ① フライパンに、油、しょうゆ、水あめ、砂糖、塩を入れ、ぶくぶくと飴状になるまで加熱する。
- ② ①にポン菓子を回し入れて素早く混ぜ合わせ、オーブンシートなどに広げて冷ます。
- ③ 固まったものを手で食べやすい大きさにほぐして崩し、きな粉をまぶし完成！



社会福祉法人
聖隷福祉事業団

SEREI SOCIAL WELFARE COMMUNITY