

出典: <https://worldhouse.koori.jp/unau/category/detail/?id=358>

- ①一晩水に浸漬
- ②丸い方に切れ込みを縦に入れる。深さ1mm。
- ③鍋の底に塩を敷いて中火で加熱。へらで塩を炒る。
- ④栗を入れて15分ぐらい炒ると切れ込みが広がる
- ⑤塩を取り除いて、栗を加熱し、砂糖を大さじ入れて炒る
- ⑥砂糖がカラメルになって栗の周りに付いたら終了

カラメルが栗周囲について、ベタベタ



出典: <https://cookpad.com/recipe/7334703>

- ①一晩水に浸漬
- ②丸い方に切れ込みを縦に入れる。深さ1mm。
- ③鍋の底に塩を敷いて中火で加熱。へらで塩を炒る。
- ④栗を入れて15分ぐらい炒ると切れ込みが広がる
- ⑤塩を取り除、栗を加熱し、砂糖を大さじ入れて炒る
- ⑥砂糖がカラメルになって、塩の色が茶色になったら終了



鍋やへらの片付け方

水を入れて、煮るとカラメルが溶けて、洗いやすくなります。

左のようにしても甘みが足りず渋皮がうまく取れないので、弱火にして塩の上に置き、蓋をして30分ぐらい加熱したが、効果なし水分が飛びすぎて、**やや硬くなる**

