～レーガン元大統領のジェリービーンズ～より

ジェリービーンズ

レシピ監修　春日井製菓

家庭で作れるジェリービーンズ。焦げつかせないように常にかき混ぜるのがポイント。
食感は本場のジェリービーンズに負けません！

材料 ～ ジェリービーンズ 25～30個 ～

<ジェリービーンズ>

粉寒天	3.5g
水	60g
水あめ	65g
グラニュー糖	40g
かたくり粉	8g
水	8g
色粉・食用色素	少々
コーンスターチ（型用）	バットいっぱい

<コーティング用>

グラニュー糖	90g
レモン汁	5g
水	10g

作り方

Prepare 準備

■バットにコーンスターチを厚くしいておく。
■型をとるために使用する豆はあらかじめゆでておく。豆につまようじを刺しておく。
（缶詰の水煮の豆を使うと手軽です）

グレーテルのかまど　番組特製レシピ

Step 1
ステップ 1

コーンスターチの表面に豆を押しつけへこませ、
型を作る。

Step 2
ステップ 2

鍋に水(60g)と粉寒天を入れてかき混ぜながら、
中火で加熱する。
沸騰して寒天が完全に溶けたら火を止める。

Step 3
ステップ 3

水あめ、グラニュー糖、かたくり粉、水（8ｇ）を入れて再び点火し、ねっとりとするまでかきまぜる。

Step 4
ステップ 4

粉類が焦げつかないようによくかきまぜ、すべて溶けたら火を止めて食用色素を入れてかきまぜる。

Step 5
ステップ 5

ステップ1の型にステップ4を流し込む。
※2本のスプーンを使うとやりやすい。

Step 6
ステップ 6

粗熱をとり、冷蔵庫に20分ほど入れて固める。

Step 7
ステップ 7

固まったらバットから取り出し、手でコーンスターチを軽くはらう。

Step 8
ステップ 8

鍋にグラニュー糖、水、レモン汁を入れて火にかけ、シロップを作る。
※焦げつかないように注意する。

Step 9
ステップ 9

シロップにくぐらせ、網にのせて乾かす。

食べごろと保存方法

涼しいところに置いて保存してください。

～レーガン元大統領のジェリービーンズ～より

ジェリービーンズのクリスピーバー

レシピ監修　小枝絵麻

市販のジェリービーンズを使って作るジェリービーンズのクリスピーバー。
材料をまぜるだけでできる簡単レシピ。

材料 ～ クリスピーバー　10×3㎝　16本分 ～

ジェリービーンズ	50g 程度
バター	10g
マシュマロ	70g
コーンフレーク（砂糖なし）	2カップ

作り方

Step 1 ステップ 1

ボウルにバターとマシュマロを入れて、
電子レンジで2分ほど加熱する。

Step 2 ステップ 2

バターとマシュマロが溶けたら混ぜ、
コーンフレークを入れ、まんべんなく混ぜる。

Step 3 ステップ 3

ジェリービーンズを加え、さっと混ぜる。

Step 4
ステップ 4

バットに流し、平らにならしてオーブン用の紙をのせて上から軽くおさえる。

Step 5
ステップ 5

食べやすい大きさにカットする。

食べごろと保存方法

自然に冷まして室温 (涼しいところ) で保存する。