

教師の皆様へ

オーストラリア料理を生徒さんたちと作る際には、火や包丁の使用は危険が伴うため、教師・保護者の監督のもとに料理をするよう必ずご指導ください。よろしくお願いいたします。

このレシピは日本のカップを使っています。日本では1カップが200mlです。

## オーストラリアのレシピ

### 4. トフィーズ

#### 材料 (10 個分)

砂糖	3 カップ
水	1 カップ
茶色モルト酢	1/4 カップ
カップケーキ用の紙ケース	10 個

1. なべに砂糖と水とモルト酢を入れて、弱火で砂糖がとけるまでかきまぜる。
2. 温度をあげて、ふたをしないで 15 分くらい煮詰める。（煮詰め加減は中身を少しだけ冷たい水に落としてみて、水の中で球状にかたまるくらい）
3. なべを火からおろして、なべごと水を入れた大きなボールに 1 分間いれて冷ます。
4. なべを水から出して、中の泡がなくなるまで待つ。
5. 紙ケースに注ぎ、2 分くらいまってから、ココナッツなど好みのトッピングをする。

### 5. フェアリーブレッド

#### 材料 (16 個分)

食パン	4 枚
やわらかくしたバター	大さじ 2
カラースプレー	大さじ 2

1. パンは耳を切って、1 枚ずつバターをぬる。
2. パンの上にカラースプレーを振りかけて、1 枚を 4 つの三角に切る。

#### 注意

カラースプレーとは、小さな砂糖の粒でさまざまな色つけがされているものです。