

양갱이 만들기

아가아가 파우더 (Agar-Agar Powder, 한천) 10그램,
고운 팔 앙금 통조림 510 그램,
조리 된 밤 통조림, 설탕 200 그램, 물 200cc, 물엿 한 큰술

1. 아가아가 파우더를 20분 가량 물에서 불려 준 다음
냄비에 넣고 약한 불에서 저어 주면서 기포가 생길 때 까지 끓여준다.
2. 기포가 생기면 설탕을 200그램 넣고 설탕이 잘 녹을 때까지 계속 끓임.
3. 팔앙금을 넣고 바닥에 눌러 붙지 않도록 계속 저어 주면서 약불에서 끓임
4. 10분 정도 끓인 뒤 양갱이 윤기가 나도록
물엿 1 큰술을 넣고 저어 준 다음 불을 끄고 한김 식힌다.
5. 그릇을 물로 행궈 물기가 남게 한 다음
(이렇게 하면 양갱이 굳은 다음 잘 떨어진다)
조리된 밤을 바닥에 깔고 한김 식힌 팔 앙금을 붓는다.
6. 김밥용 플라스틱 용기.
예쁜 모양의 양갱이 만들어 저서 어린 아이들이 좋아 한다.
7. 상온에서 2시간 정도 천천히 양갱을 굳힌다.
8. 양갱이 양증맞게 굳어가고 있다.
9. 다 굳힌 다음 틀에서 양갱을 빼어 도마 위에 얹어 놓았다.
먹기 좋은 크기로 잘라서 냉장고에 보관한다.
10. 꽃, 별, 하트, 세모 모양의 양갱 탄생!
11. 맛있는 양갱이요~