



가래떡 강정



<https://recipe.io.kr>

겉은 바삭하고 속은 쫄깃하게 두 번 튀겨낸 가래떡에 고소한 땅콩과 은은한 단맛의 대추, 달달한 설탕 시럽을 입혀 완성하는 정통 수제 간식 레시피입니다. 바삭하게 코팅된 설탕 시럽과 견과류의 아삭한 식감이 어우러져 남녀노소 누구나 즐기는 영양 간식이나 다과상 메뉴로 훌륭합니다.

재료 준비

- **주재료:** 가래떡 1줄, 대추 10개, 땅콩 1/2컵
- **달달 시럽 양념:** 설탕 1/2컵, 식용유 1큰술
- **튀김용:** 튀김기름 적당량, 냉수(찬물) 약간

조리 방법

1. 떡 손질 및 바삭하게 튀기기:

- 가래떡은 한입 크기(약 2cm)로 지그재그 모양으로 잘라 준비합니다.
- 예열된 튀김기름에 가래떡을 넣고 2번 반복하여 속까지 바삭하게 튀겨낸 뒤, 체에 받쳐 여분의 기름을 빼둡니다.

2. 대추 & 땅콩 손질하기:

- 대추는 돌려 깎아 씨를 발라낸 뒤 곱고 잘게 썰어둡니다.
- 땅콩은 겉껍질을 벗기고 씹히는 식감이 살도록 굵직하게 다져둡니다.

3. 설탕 시럽 만들기: 바닥이 두꺼운 냄비에 식용유 1큰술과 설탕 1/2컵을 넣고 약 불에서 저절로 녹아 내릴 때까지 둡니다. 설탕이 노릇하게 녹아 끈적한 실 형태가 나기 시작하면 시럽이 완성됩니다.

4. 버무리기 및 찬물 코팅하기:

- 녹은 시럽에 튀겨둔 가래떡, 다진 대추, 땅콩을 재빠르게 넣고 골고루 섞어 겉면에 시럽을 매끄럽게 코팅합니다.
- 버무린 떡강정을 순간적으로 찬물에 살짝 담갔다가 즉시 건져내어 겉면을 단단하게 식히고 끈적거림을 방지합니다.

💡 요리 팁

- **가래떡 튀길 때 안전 주의:** 떡에 수분이 남아있거나 얼어있으면 기름에 넣었을 때 강하게 튀 수 있습니다. 반드시 떡 표면의 수분을 키친타월로 완벽히 제거한

뒤 튕겨주세요.

- **설탕 시럽 제어주지 않기:** 설탕을 녹일 때 숟가락으로 억지로 제어주면 설탕이 결정화되어 사각거리게 됩니다. 약불에 두고 자연스럽게 녹도록 기다려야 맑고 바삭한 강정 시럽이 완성됩니다.

찬물 담그기(비법 코팅): 시럽을 입힌 떡을 순간적으로 찬물에 넣다 건지면 겉면의 설탕 시럽이 유리알처럼 굳어져 손에 묻지 않고 '겉바속촉' 식감이 더욱 극대화됩니다

