

パリッとスイート



材 料 (4人分)

- ・春巻きの皮 4枚
- ・さつまいも M1本(約200g)
- ・レーズン 大さじ1
- ・砂糖 小さじ2
(さつまいもの甘さで加減します)
- ・揚げ油 適量

※残った春巻きの皮は、バナナやリンゴを包んで揚げてもおいしいですよ。

作 り 方

1. さつまいもは皮をむき1cm幅に切ります。
鍋にさつまいもと水をかぶるくらい入れ、柔らかくなるまで湯がきます。
柔らかくなるとザルにあけ、水気を切り、マッシュ状につぶします。
2. 1にレーズン・砂糖を加え、よく混ぜます。
3. 春巻きの皮を広げ、包んでいきます。
(袋の裏に包み方を参考にしてください。)
4. 油を200度に設定し、春巻きの皮がきつね色になるまで揚げ、油を切るとできあがりです。