

さつまいもとりんごの春巻



《材料 10個分》

- | | |
|--------|--------------|
| ・春巻きの皮 | 10枚 |
| ・りんご | 150g（2分の1個） |
| ・砂糖 | 30g |
| ・さつまいも | 350g（1本） |
| ・塩 1g | |
| ・小麦粉 | 10g（適量の水で溶く） |
| ・揚げ油 | 適量 |

《作り方》

- ① りんごは皮をむき、8等分にスライスする
- ② 鍋にりんごと砂糖を入れてりんごがしんなりするまで炒める。
- ③ さつまいもは皮をむきゆでてつぶしておく。
- ④ さつまいもとりんご、塩を混ぜる。
- ⑤ 春巻きの皮で④を包んで巻き、熱した油できつね色になるまで揚げる
※小麦粉を水で溶いたもので巻き終わりをのり付けしてください。