

サツマイモとリンゴのおやつ春巻き



材料（10個分）

サツマイモ	… 中 2 本
バター	… 20g
砂糖	… 30g
リンゴ	… 中 1/2 個
塩	… ひとつまみ
レーズン	… 40g
春巻きの皮	… 10 枚
水溶き片栗粉	… 適量
サラダ油	… 適量

作り方

- 1) サツマイモは柔らかくなるまで茹でてつぶし、バターと砂糖を入れて混ぜる。
- 2) リンゴは5mm幅のくし切りにし、塩を加えた水に浸しておく。
- 3) ①に、水気を切った②とレーズンを入れてざっくり混ぜる。
- 4) ③を10等分に分けて春巻きの皮で巻き、水溶き片栗粉を巻き終りの部分に塗って止める。
- 5) ④を180℃に熱した油でこんがり揚げたらできあがり。



サツマイモの甘さとリンゴの酸味が良く合うよ♪



JAこうか
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

他のレシピはこちら!!

