

豆かりんとう



大豆に片栗粉をつけて揚げると食べやすくなります。牛乳と砂糖のたれとよく合っておりんとうのような風味です。

【材料】

	切り方	4人分
だいず（水煮）	（水切る）	100 g
片栗粉		10.4 g
さつまいも	（皮むいて1.5cm角）	140 g
3:@ 油		適量
三温糖		25 g
牛乳（調理用）		25 g
いりごま（黒）	（いる）	5 g

【作り方】

- ①大豆に粉を付けて揚げる。
- ②さつまいもは素揚げする。
- ③牛乳に砂糖を入れて煮溶かす。
牛乳は焦げやすいのでよく混ぜます。
- ④大豆と芋にたれをからませ、ごまを混ぜる。

