

さつまいもとりんごの春巻き



《材料 10個分》

- 春巻きの皮 10枚
- さつまいも 1本
- りんご 2分の1個
- 砂糖 30g
- 塩 1g
- サラダ油 適量
- 小麦粉 10g

《作り方》

- ① りんごは皮をむき、8等分してスライスし鍋に砂糖とりんごを入れてしんなりするまで炒める。
- ② さつまいもは皮をむきゆでる。
- ③ ゆでたさつまいもをつぶし、そこに①と塩を混ぜる。

④ 春巻きの皮に③を包んで巻き、熱した油できつね色に揚げる。