



調理時間 30分

材料 たくさんできます

さつまいも	1本
パイナップル (缶詰)	2枚
春巻きの皮	5枚
薄力粉	大さじ 1
水	大さじ 1

作り方

1. さつまいもは皮をむき 千切りにして水につけます。パイナップルは汁気をキッチンペーパーでふいて細かく切ります。
2. 春巻きの皮は1枚を十文字に切ります。薄力粉は水で溶いておきます。
3. 春巻きの皮を広げて、さつまいもとパイナップルを並べこれを芯にして巻きます。巻き終わりに水溶き薄力粉をぬってとめます。
4. 160℃の油で時々かえしながら、きつね色になるまで カリッと揚げます。



アドバイス

◎ さつまいもの甘さとパイナップルの酸味のバランスが良い一品です。少ない材料でできる おやつ です。