

献立名



材料名（4人分） g

- さつまいも 中1個
- 揚げ油 適宜
- 粉黒糖 大さじ1
- 三温糖 小さじ2
- 水あめ 大さじ1
- ハチミツ 小さじ2
- 水 大さじ2
- かたくり粉 適宜

作り方

- ① 鍋に粉黒糖、三温糖、水あめ、ハチミツを入れ中火で煮つめていく。泡が出来るくらい煮つめ、水を加える。かたくり粉を水で溶き入れ、たれを作っておく。
- ② さつまいもは皮をむき、スティック状に切って水にさらし、水気をきって170度の油で4分ほど揚げる。
- ③ 色よく揚げたさつまいもをたれにからめる。

デザート

