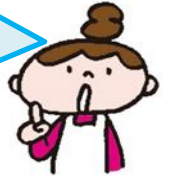




さつまいものチーズ春巻き



パリパリとした食感が美味しい、
春巻きの皮を使ったおやつです。



材料(1人分)

春巻きの皮	1枚
さつまいも	20g
りんご	1/8個
ピザ用チーズ	大さじ1
水溶き小麦粉	少々
揚げ油	適量

作り方

- ① りんごは薄切りにしておく。
- ② さつまいもは皮をむいて一口大に切り、やわらかく茹でてマッシャーでつぶす。
- ③ ①のりんごと②のさつまいも、ピザ用チーズを入れて混ぜ合わせる。
- ④ ③を春巻きの皮で包み、水溶き小麦粉ではがれないように留める。
- ⑤ ④を油で揚げてきつね色になったらできあがり。

※ 中の具をじゃが芋とチーズにしたり、ツナ缶と茹でたほうれん草を混ぜたり、色々アレンジができます。

