20|9年||月|6日開催 | 人暮らし応援!料理教室 レシピ

ひとり暮らし応援!!料理教室で作った料理のレシピを公開します。是非挑戦してみてください。

【薩摩芋とあんこの春巻】

<材料>一人分

さつまいも	25	g
ゆで小豆缶詰	15	g
はるまき	13	g

<作り方>

- ①さつまいもは、洗ってラップをして、レンジでやわらかくなったら、皮をはが して、つぶしておく。
- ②春巻きの皮にさつまいもとあんこを入れて包み、巻き終わりに水をつけて閉 じる。
- ② 180℃の油でこんがり揚げて、完成。

バナナとチョコレート、りんごジャムとシナモン、チーズと枝豆などなど 冷蔵庫の中に残っているもので、楽しいおやつを作ってみて!!スーパーで買った焼き芋がイマイチな時には、この春巻きにすると GOOD

