

## 《おやつ》 さつま芋と大豆のかりんとう揚げ



カリカリに揚げたさつま芋と大豆に、甘い黒みつダレがからんでかみごたえのあるメニューです。

### ▶材料（4～5人分）

さつま芋	200g
大豆（乾燥）	40g
揚げ油	適量
★さとう	小さじ2
★黒ざとう	小さじ2
★塩	ひとつまみ
★水	大さじ1

### ▶作り方

- ① 大豆は一晩水につけてもどしておく。さつま芋は1cm角の角切りにして、水にさらす。
- ② ①の水分をしっかりとふき取って、160℃の油でカラッと揚げる。
- ③ ★を混ぜ合わせ、煮立たせ、②を混ぜる。