



いが栗坊や



***材 料* 4人分 ***

| | | | |
|---------|-------|----------|------|
| ・さつまいも | 240 g | ・卵 | 1 個 |
| ・栗（甘露煮） | 4 粒 | ・白 いりごま | 20 g |
| ・砂 糖 | 15 g | ・油（揚げる用） | 適 量 |
| ・牛 乳 | 20 g | | |

作 り 方

1. さつまいもは皮をむき、適当な大きさに切って、つぶせる程度の固さに茹でて、マッシャーなどでつぶす。
2. 1に砂糖、牛乳を加えて、弱火にかけながら練る。
3. 2を4等分にして、栗を入れて包み、団子状に丸める。
4. 溶き卵を作り、3をつける。ごまをまぶして油で揚げる。



ごまを「そうめん」に変えると、
より、いが栗になりますよ(^^♪

こんな感じです →

