

## ～ 芋けんぴ ～



### 材 料

・ さつまいも	400 g
・ 砂糖	大5
・ 水	小2
・ 揚げ油	適量

### 作 り 方

- ① さつまいもを食べやすい太さと長さの棒状に切り、水にさらす。
- ② キッチンペーパーなどで水分を拭き取り、180度の油で2分ほど素揚げして取り出す。
- ③ 鍋に砂糖と水を入れて混ぜ、そこに②を入れて火を付けてからめる。