

さつまいものかりんとう

大宮町三重 谷川美代子

材 料

さつまいも..... 300g

{ 砂糖..... 1カップ
水..... 大さじ3
揚げ油

作 り 方

さつまいもは4cmの長さに輪切りにし、皮を厚めにむく。5mm角の拍子木切りにして塩水につける。

はしっかり水気を切る。油を熱し、中火でさつまいもをふちがきつね色にカリッとなるまで揚げる。

鍋に砂糖と水を入れてかき混ぜながら煮とかし、その中に を入れてよくからめ、あめが白く戻りくっつかなくなるまで動かしながら冷ます。

メ モ

芋は均一に切る。
最初高い温度の中に入れ、カラッとさせ、その後は中火でこげないようにする。

いる道具