

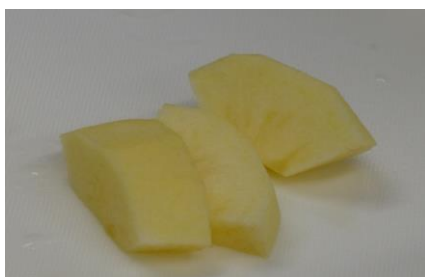
# りんごの春巻き揚げ

## 材料(5人分)

- ・中玉りんご……………1.5個
- ・春巻きの皮……………8枚
- ・揚げ油……………適量
- A三温糖……………50g
- A水……………60cc
- Aレモン汁……………少々



1.  
りんごは皮をむいて芯を取り、横に4つ切りにしたものを更に4つに切って一口大の大きさにする。

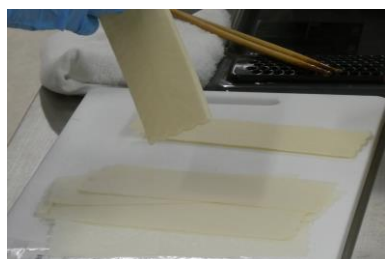


2.  
りんごと材料Aを鍋に入れ、材料Aを汁気がなくなるまで煮る。  
三温糖はりんごの甘さによって加減する。

3.  
煮たりんごはバットに広げて冷ます。

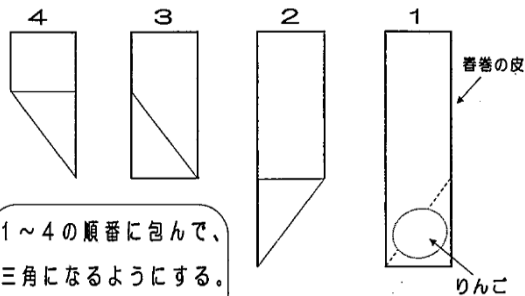


4.  
春巻きの皮は、3等分に切る。



5.  
冷ましたりんごを春巻きの皮で三角になるように包み、巻き終わりは小麦粉を薄めた水でのり付けする。180℃の油で揚げて完成

### ～りんごの包み方～



1～4の順番に包んで、三角になるようにする。巻き終わりは水をつけてとめる。

