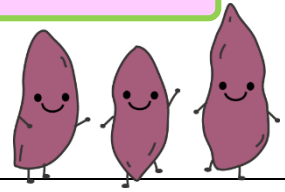


# 作ってみよう！おすすめレシピ



## だいがくいも ほくほく♥カリカリ大学芋

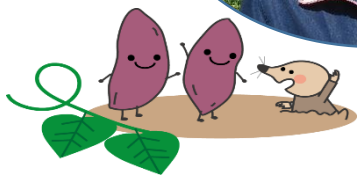


材料（作りやすい分量）	作り方
<p>さつまいも 中4本 （ほぼ1袋）</p> <p>あ揚げ油</p> <p>*たれ さんおんとう 三温糖 100g （ふつうの砂糖でもよい） さとう 水</p>  	<p>〈作り方〉</p> <p>① さつまいもの皮をむき、一口大に切り10分くらい水にさらしておく。</p>  <p>ひとくちだい 一口大とは、 食べやすい 大きさです。</p> <p>② 水けをふきとって、油であげます。</p>  <p>check 160度から170度 度くらいの温度 で、さつまいも の中がやわらかく なるまであげる。</p> <p>check</p> <p>③ たれを作る。 フライパンにさとうと水を入れ火にかけ、さとうを煮溶かし煮詰める。（鍋をゆすって溶かします。） *木しゃもじなどで、ぐるぐるまぜると、さとうが結晶化するのでまぜすぎない。</p> <p>④ あめ状になったら、あげたさつまいもを入れてさっくりとまぜてできあがり！</p> 

なるときんとき  
鳴門金時というさつまいも  
を使うと、ほくほくした  
できあがりになります。



たかむら ゆうらせんせい  
高村 祐子先生のおすすめレシピ♥です！  
わが家で大人気のだいがくいも  
大学芋です。たくさん作って、  
みんなでほくほくおいしくいただきます。  
さとう さんおんとう  
砂糖は、三温糖で作ると、深みのあるあまさの  
だいがくいも  
大学芋になりますよ。おすすめです！



「さつまのおいも」という絵本が  
あります。読んでみてくださいね。

