

# さつまいもの包み揚げ

【材料】 約20個分

さつまいも 300g  
上白糖 45g  
豆乳バター 20g  
豆乳クリーム 20g  
塩 1つまみ

餃子の皮（大きめ） 20枚

小麦粉 小さじ1 }  
水 小さじ2 } A

給食ではワタの皮を使用しましたが、今回は大き目の餃子の皮を使用しています。



【作り方】

①さつまいもは適当な大きさに切ってひとひたの水でゆでる。

②中心まで煮えたらざるに上げ水気をきってボウルにうつし、熱いうちにつぶしておく。

③②に豆乳バター、豆乳クリーム、砂糖、塩を入れてよく混ぜる。

④餃子の皮に③をのせてAの小麦粉のりをつけて包む。

⑤熱した油に④を入れて色がつくまで揚げる。

作り方①



作り方③



作り方④



作り方④



作り方⑤

