

# 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

給食ではワンタン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たひたの水でゆでる。

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

