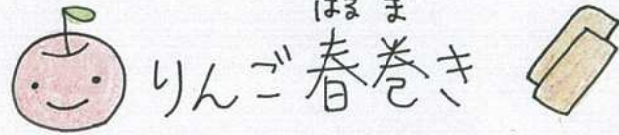


おうちdeクッキング



りんご春巻き

材料

- りんご 1コ
- 春巻きの皮 (ミニサイズ) 1セット
- さとう 40g (りんごのあまさをみず) (りんごのあまさをちょうせつしてね)
- 水 大さじ3
- バター す=し

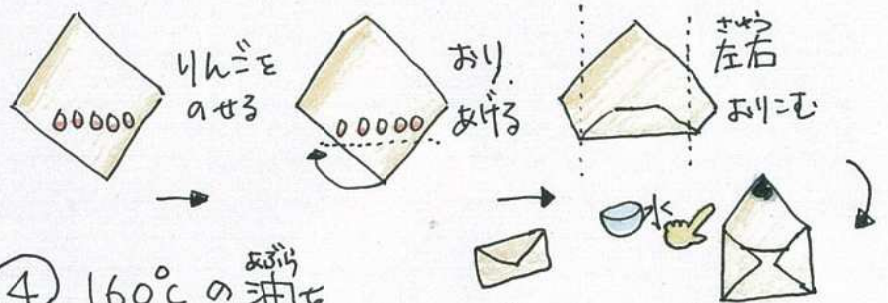
作り方

① りんごは小さくカット。心Eの^んていて大さじ3の水とさとうをくわえて弱火で^んてる。



② バターをくわえてさます。そのときあじみをして、あまさをちょうせつする。

③ 春巻きの皮を1まいよういする

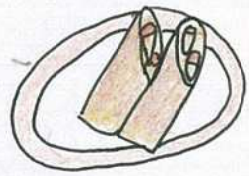


④ 160℃の^{あぶら}油をよういする。(低い^{てん}温度でゆっく^りあけると良い)



ときどきひっくりかえす。きつね^{いろ}色になるまであついでからき^りてね。

⑤ あげおわったらできあがり!!



りんごのほかにも、さつまいもやかぼちゃ、チョコレートなどでもOK。巻いて^あま^いでね。

りんごクイズ りんごのサイズで^{おお}大きなものだとして、1.4kgに^{せかい}なる^{いち}世界-^{おお}大きなりんごはつぎのうちどれでしょうか。

① ジャンボ宝くじ ② ジャンボ尾崎 ③ スタークジャンボ