



## 芋かりんとう

： 作り方 ：

[こども一人分]

• さつま芋	70g
• サラダ油	揚げ用
A { • 醤油	1g
• 黒砂糖	3g
• 水	4g
• 白炒りゴマ	0.5g

1. さつま芋は皮をむいて1cm位の短冊切りにして水にさらしておく
2. 1の水気をしっかりきいたら、油でカラリと揚げる
3. Aの材料を合わせて火にかけ、カラメル状になったら2を入れてゴマをふりかけて素早く混ぜる

作りやすい分量に変更して下さいね！