

ス イ ー ト 栗 巻 き

材 料

* ぼろたん	ろく	たりん	ん	(生 栗)	・	・	・	・	・	・	100g
* 生クリーム	ろく	たりん	ん	・	・	・	・	・	・	・	15cc
* 砂糖	ろく	たりん	ん	・	・	・	・	・	・	・	15g
* 卵黄	ろく	たりん	ん	・	・	・	・	・	・	・	3g
* アーモンド	ろく	たりん	ん	・	・	・	・	・	・	・	1個
* 春巻皮	ろく	たりん	ん	・	・	・	・	・	・	・	10g
* はちみつ	ろく	たりん	ん	・	・	・	・	・	・	・	4枚
* 揚げ油	ろく	たりん	ん	・	・	・	・	・	・	・	5g
											適宜



作 り 方

ぼろたんは蒸し器で数分蒸してから皮をむいてつぶし、砂糖、バター、生クリーム、はちみつを加えて、よく混ぜる。

に卵黄と砕いたアーモンドを混ぜる。

を春巻きの皮にのせて巻く。

油で揚げる。