

# スイート栗巻き

## 材 料

* ぼろたん(生栗)	100g
* 生クリーム	15cc
* 砂糖	15g
* バター	3g
* 卵黄	1個
* アーモンド	10g
* 春巻きの皮	4枚
* はちみつ	5g
* 揚げ油	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。

に卵黄と碎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。