

カリカリマロン春巻き

材 料

* ぼろたんぺ	ろる	た	ん	(生栗)	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	40g
* ぼろたんぺ	ろる	た	ん	ペースト	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	80g
* 春巻粉	た	き	の	皮	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	10枚
* 砂糖	コ	糖	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	少々
* チョコレート	ソ	ー	ス	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	1
* 揚げ油	油	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	適量
* 水	溶	き	小	麦	粉	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	少々

【 抹茶ソー	茶	ー	ス 】	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	大さじ 1
* 抹茶	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	大さじ 1/2
* 砂糖	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	大さじ 2
* 熱湯	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	

ぼろたんぺーストの作り方は別ページをご参照下さい。



作 り 方

春巻きの皮は半分に切る。蒸してから皮をむいて、粗めにつぶし、ぼろたんのペーストと混ぜる。分器で長く巻く。水溶き小麦粉をのりにしてしっかりとめる。180度の油でキツネ色になるまで揚げる。

抹茶ソーシの材料をあわせて混ぜる。

お皿に盛り、お好みで粉砂糖、チョコレートソース、抹茶ソースをかける。