

カリカリマロン春巻き

材 料

* ぼろたん(生栗)	40g
* ぼろたんペースト	80g
* 春巻きの皮	10枚
* 粉砂糖	少々
* チョコレートソース	大さじ1
* 揚げ油	適宜
* 水溶き小麦粉	少々

【抹茶ソース】

* 抹茶ソース	大さじ1
* 砂糖	大さじ1/2
* 熱湯	大さじ2



ぼろたんペ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。
ぼろたんは蒸し器で数分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ておく。
の上にを細長くのせる。
をくるくると巻き、水溶き小麦粉をのりにしてしっかりとめる。
を180位の油でキツネ色になるまで揚げる。
抹茶ソース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。