

さつまいもの揚げだんご

作り方

さつまいも 中1個(300g位)

だんご粉 85g

きび砂糖 35g

黒いりごま 10g

ゆで汁

塩 適量

揚げ油

①さつまいもを乱切りして柔らかくなるまで茹でる。

②①のさつまいもをマッシャーでつぶし、だんご粉、きび砂糖、ゆで汁、ごまを入れて良く混ぜる。

※ゆで汁は生地がしっとりまとまる程度で加減する。

③170度の油で、表面がきつね色になるまで揚げる。

④軽く塩を振ったらできあがり！

