



さつま芋の揚げ団子



材料(4人前)



さつま芋 約1本(220グラム)



団子粉 大さじ6

砂糖 大さじ3



黒ごま 小さじ2

水 大さじ3



塩 適量

サラダ油 適量



作り方

① さつま芋の皮を剥き、適当な大きさに切る。

電子レンジ等で、柔らかくなるまで蒸す。

② ①のさつま芋を滑らかになるまでフォーク等で潰し、

団子粉と砂糖・黒ごま・水を加え、よく混ぜ合わせる。

③ ②の芋をお好みの大きさに丸め、180℃の油で揚げる。

④ ③の芋がこんがりきつね色になったら、塩を振って

完成です♪