

## 大豆かりんとう



### 材料（10人分）

- ・ ゆで大豆 1/2カップ
  - ・ 小麦粉 2カップ
  - ・ ベーキングパウダー 小さじ2
  - ・ 三温糖 大さじ1
  - ・ サラダ油 大さじ1
  - ・ 牛乳 大さじ5~6
  - ・ 揚げ油 適宜
- A [ 黒砂糖 1/2~2/3カップ  
水 大さじ2

### 作り方

- 1 大豆は細かく刻む。小麦粉とベーキングパウダーを合わせふるっておく。
- 2 ボールに1と三温糖を入れてざっと混ぜ、サラダ油、牛乳を加えて耳たぶくらいの硬さに練り一つにまとめる。
- 3 まな板に粉をひとふりし、めん棒で5mmくらいの厚さにのばし、3cm幅に切り、さらに5mmくらいに切る。
- 4 低温の油でゆっくりきつね色になるまで揚げる。
- 5 別の鍋にAを入れて火にかけ、煮立ったら揚げたかりんとうを入れてすばやくからめる。

#### ポイント

黒砂糖をからめなくてもおいしく食べられます。細めに切ると早く揚がります。