

# 作ってみませんか??

## ☆大豆のカリカリ揚げ

～材料（1人分）～

- ・ 冷凍大豆 25g
- ・ かたくり粉 0.3g
- ・ 揚げ油 適量
- ・ 食塩 0.04g
- ・ 上白糖 0.2g



～作り方～

1. 凍ったままの大豆にかたくり粉をまぶし、160℃の油でじっくりときつね色になるまで揚げます。
2. 油をきった大豆に、食塩、砂糖を混ぜ合わせて完成です。

※分量は1人分です。

※凍ったままの大豆を揚げるので、油はねをする可能性があります。揚げる際は注意して下さい。

※分量は給食用ですので、ご家庭で調節をお願いします。

○ちりめんじゃこをさっと揚げた物を加えると、違った味と食感が楽しめます。