

デザート

# おうち de きゅうしょく りんご入りさつまいもパイ



旬のりんごを煮て入れると  
もつ〜〜と おいしいですね。

## \*材料名

さつまいも 中1本 皮をむき乱切り

三温糖 大さじ2

りんご缶詰 1缶 (120g)

卵黄 1個分

バター 大さじ1

生クリーム 大さじ3

水溶き小麦粉 適宜

春巻きの皮 14㌘角 10枚

揚げ油

\*分量は10個分



- ① さつまいもは乱切りにし、茹でる  
熱いうちにつぶす
- ② ①に三温糖、バター、生クリームを加える
- ③ 卵黄を加える
- ④ 水切りしたりんごの缶詰を入れ、よく混ぜる
- ⑤ 春巻きの皮で包み、包み終わりを水溶き小麦粉で  
とめる
- ⑥ 油で揚げる 175℃ 3分半

\*お好みの果物（パイン缶）やレーズンを  
いれてもおいしいですよ。

