

キャラメルポテトの作り方

- さつまいも (中) 1本 … 乱切りにする
 - バター 20g
 - 砂糖 40g
 - 水 大さじ2
- } 小鍋に入れる (A)

- ① さつまいもは水気を切って、低温の油で揚げる。
※竹串で刺してすっと通るくらいまで。
160℃の油6～7分程度が目安。
- ②小鍋に入れた (A) を弱火にかけ、泡が出るまで、
熱する。(焦げないように注意)
- ③②に①を入れてからめたらできあがり。
※やけどに注意して作りましょう!