



秋のレシピ

さつま芋入揚げまんじゅう



材 料

さつま芋	800 g
小麦粉	180 g
あずきあん	300 g
卵白	1～2個
白ごま	適量
揚げ油	適量

- 1 さつま芋は皮をむき、あく抜きをして蒸し器で蒸す。
よくつぶして小麦粉を加えて練る。
- 2 台に小麦粉を敷き①をよくこね、棒状にのばし28個分に切り分け丸めておく。
- 3 あんも28個分にまるめる。
- 4 さつま芋の種を手の平で薄くのばして、③を包み、形を整えて卵白をつけ白ごまをまぶす。
- 5 120度位のぬるい油でゆっくり揚げる。