



根上南部保育園

おやつ

さつまいものクラスク(1人分)

* 材料名

さつまいも	60g
スキムミルク	3g
バターまたはマーガリン	5g
砂糖	3g
揚げ油	適量

* 作り方

1. さつまいもは皮をむき、乱切りにする。
2. さつまいもは170℃の油で素揚げにする。
3. 鍋にバターを入れて加熱し、溶かした中に砂糖を入れ、さらに揚げたさつまいもを入れてからめる。
4. 仕上げにスキムミルクをまぶす。

【先生方のコメント】

おかわりに行列ができる程おいしいです。
食物繊維とビタミンCがたっぷりのさつまいもを使ったおやつです。
温かいうちに食べるのがオススメです。

