

りんごとレーズンの春巻き

**調理時間**

約10分

カロリー

105kcal(1本分)

材料

(10本分)

りんご	1個
レーズン	大きじ1
はちみつ	大きじ3
塩	ひとつまみ
春巻きの皮	10枚
揚げ油	適量

作り方

- 1 りんごは種を除き、4等分にし、厚さ2mmほどのいちよう切りにする。
- 2 鍋に(1)とレーズン、はちみつ、塩を入れ、弱火で3分煮て、粗熱をとって冷ます。
- 3 春巻きの皮で(2)を包み、巻き終わりを小麦粉を水で溶いたのり(分量外)で止める。
- 4 鍋をコンロにのせ、揚げ油を入れ、揚げもの温度調節スイッチを押して180度に設定する。(3)を2分ほど揚げる。

残った春巻きの皮もおいしいスイーツになります