マンゴー春巻き



調理時間	約15分
カロリー	64kcal(1個分)

材料	(8個分)
マンゴー(缶)	50g
春巻きの皮(小)	8枚
水溶き小麦粉	適量
(カスタードクリーム)	
卵黄	1個分
砂糖	25g
薄力粉	10g
牛乳	100ml

作り方

1. ボウルに卵黄、砂糖を入れ、泡立て器で混ぜる。白っぽくなったら、薄力粉を加えて混ぜる。
2. 人肌に温めた牛乳を加えて混ぜ、こして鍋に入れる。
3. (2)の鍋をコンロにのせ、中火でたえず木べらでかき混ぜる。つやが出て、滑かなクリーム状になったら、バットなどに入れて冷やす。
4. マンゴーを5cm長さに切る。
5. 春巻きの皮に、マンゴー、カスタードクリームをのせて包み、巻き終わりに水溶き小麦粉をつけて止める。
6. 温度調節スイッチを押して180度に設定する。(5)をきつね色になるまで揚げる。

春巻きのパリッとした食感とカスタードクリームの滑らかさが、マンゴーを引き立てます。