

# りんかけ大豆



<材料> 子ども4人分

大豆(乾)	50g
小麦粉	大さじ1
揚げ油	適量
黒砂糖	大さじ3
水	小さじ2
片栗粉	小さじ1

(作り方)

- ① 大豆は一晩水に浸し、ザルにあげて水気をきる。
- ② ①に小麦粉をまぶし、大豆に火が通るまで弱火で揚げる。
- ③ 黒砂糖に水を加え、弱火で煮詰め大豆に絡ませる。
- ④ 片栗粉を振り入れ、しばらく混ぜ合わせ大豆の表面が白っぽくなったら火を止める。