



★ころころ揚げ

令和2年3月

【材料】(子ども10人分)

高野豆腐	80g
水	60cc
砂糖	40g
片栗粉	適量
きなこ	適量
砂糖	適量
塩	少々
揚げ油	適量

【作り方】

- ① 高野豆腐をもどして水気をよくしぼり、食べやすい大きさに切る。
- ② 水に砂糖を溶かし、①にしみこませる。
- ③ ②に片栗粉をまぶして、油で揚げる。
- ④ きな粉、砂糖、塩を混ぜ合わせ、③にまぶす。



善通寺市 子ども課