

④

## 料理名 大学いもアメ

アピールポイント：パリッとしたアメがさつまいもをコーティングしていて食べやすいところ。



### 【材料】

・ さつまいも ・ 砂糖 ・ 油 ・ 水 ・ 黒ごま

### 【作り方】

- ① さつまいもを乱切りにして、油できつね色になるまで揚げる。
- ② なべに砂糖と水を入れて火にかける。
- ③ 砂糖が溶けて少し色づいたら冷ましたさつまいもにからめる。
- ④ アメが固まる前に黒ごまをちらす。

Smile Aging 

スマイルエイジング