



デザート

# キャラメルポテト

キャラメルポテトは、キャラメルの形をしたさつまいもを油で揚げたデザートです。



## 作り方

1. さつまいもを切って水にさらしておく。
2. 油で揚げる。
3. 水とグラニュー糖を合わせて火にかけ、溶かす。
4. 3にしょうゆを加えて沸騰させる。
5. バターを加えて溶かし、白い泡が出てくるまで火にかける。
6. 5.に2.のさつまいもを入れて絡める。

## 材料

目安： 4 人分

さつまいも	中1本	さいの目
揚げ油	適量	

- ◆ 水 大さじ 1
- ◆ グラニュー糖 大さじ 1
- しょうゆ 小さじ 1 / 2
- バター 15g