



お餅がのび～るキャンディ春巻き

～揚げずにお手軽カリカリモチモチ！のびる杵つきもちの香りを楽しんで♪～

レシピ監修：郷土料理研究家 井部真理

材料 (6本分)

スティック餅ミックス 6本

春巻きの皮 6枚

ベーコン 3枚

ツナ缶 1缶(80g)

スライスチーズ 3枚

その他お好きな具 適量

薄力粉 大さじ1

水 大さじ1.5

サラダ油 大さじ2

作り方

- ①薄力粉と水を溶いておく。
- ②春巻きの皮を横は巻き終わりに、縦はお餅の長さに合わせて左右に、
①の薄力粉水を塗る。
- ③半分に切ったチーズをのせ、ベーコンを巻いたスティック餅や
ツナを添えたスティック餅やその他お好きな具も加えてくるくる巻き、
左右をキャンディ状に留める。
- ④フライパンに油をひき、春巻きを並べて中火で片面に焦げ目がつくまで焼く。
- ⑤ひっくり返してフタをし、約2分焼いて中まで火が通ったらできあがり♪

