

うどんがりんとう



珍しいうどんで作るおやつです。
甘くて、歯ごたえがあるがりんとうです。
ぜひ一度ご家庭でも作ってみてください。
甘辛しょうゆ味で作ってもおいしいですよ。



材料 (1人分)

・白玉うどん	25g	①	・黒糖	3g
・片くり粉	2.5g		・水	4.3g
・揚げ油				

作り方

1. 白玉うどんを水で洗い、ほぐし、水をよくきる。
2. 片くり粉をうどんにまぶし、揚げ油で揚げる。
↳ 粉をつけすぎると、揚げた時にはかるのでよく粉をおとしてください。
3. ①を熱し、黒糖がとけたら、うどんにからめる。