# りんごとレーズンの春巻き



| | |
|---|---|
| 調理時間 | 約10分 |
| カロリー | 105kcal(1本分) |

| 材料 | (10本分) |
|---|---|
| りんご | 1個 |
| レーズン | 大さじ1 |
| はちみつ | 大さじ3 |
| 塩 | ひとつまみ |
| 春巻きの皮 | 10枚 |
| 揚げ油 | 適量 |

## 作り方

1. りんごは種を除き、4等分にし、厚さ2mmほどのいちょう切りにする。
2. 鍋に(1)とレーズン、はちみつ、塩を入れ、弱火で3分煮て、粗熱をとって冷ます。
3. 春巻きの皮で(2)を包み、巻き終わりを小麦粉を水で溶いたのり(分量外)で止める。
4. 鍋をコンロにのせ、揚げ油を入れ、揚げもの温度調節スイッチを押して180度に設定する。(3)を2分ほど揚げる。

残った春巻きの皮もおいしいスイーツになります