

カリカリ芋けんぴ

材料

さつまいも中 1 本 (250g)
砂糖大 3
水大 2
サラダ油適量



作り方

1



さつまいもは洗って水気を拭き、皮ごと 5mm 幅の斜め切りしてから、3~4mm の細切りにします。

2



さつまいもを水にさらし、ざるに上げて水気を切り、バットに広げて 30 分~1 時間ほど乾かします。

3



大きめのフライパンに 2cm ほど油を入れ、冷たい油にさつまいもを入れて中火にかけます。

4

細かい泡が出てきたら弱火にし、時々混ぜながら 12~13 分揚げ、一度取り出します。この時点では柔らかいです。



5



火を少し強めて油を 180℃に熱し、さつまいもを戻して、こんがり色付き、カリっとするまで 4~5 分揚げます。

6



キッチンペーパーを敷いたバットにさつまいもを取り出し、しっかり油を切りま
す。

7



別のフライパンに砂糖、水を入れて混ぜ、中火~弱火にかけて、水分が半分位
になったらさつまいもを加えます。

8



火を弱め、箸でグルグルと混ぜながら、さつまいも全体に蜜を絡めます。

9



最初はとろっとしていますが、途中で砂糖が粉を吹いたようになるので、それま
でしっかり混ぜ続けます。

10 さつまいもを取り出し、バットに広げて冷ましたら完成です！

