

かぼちゃのサモサ風

【材料/4個分】

かぼちゃ（冷凍） 50g, 砂糖 大さじ1, 牛乳 小さじ1

春巻きの皮 2枚, 薄力粉 大さじ1, 水 大さじ1, 砂糖 大さじ2

【作り方】

- ① かぼちゃを室温に戻し、少し解凍してから皮をむく。皮をむいたかぼちゃは耐熱皿に並べ、ラップをかけずに600Wの電子レンジで30秒加熱する。
※加熱が足りない場合は様子を見ながら10秒ごとに再度加熱してください。
- ② 柔らかくなったかぼちゃをめん棒等で軽くつぶしてから、砂糖と牛乳を加えてさらに泡だて器またはハンドミキサーで混ぜる。
- ③ 春巻きの皮を半分に切り、手前に②をのせて三角にたたみながら包む。巻き終わりは水で溶いた薄力粉を塗り、きっちり留める。
- ④ サモサが8割つかる程度の揚げ油(分量外)を170~180℃に熱し、③を入れてキツネ色になるまで揚げる。
- ⑤ 油をよく切り、熱いうちに砂糖を全体にまぶす。

揚げ油の量を減らし、揚げ焼きにしても良いかと思います。中のかぼちゃペー
ストをさつまいもにしたり、最後にまぶす砂糖にきな粉を加えてみたりしても
美味しそうですね♪