



栗のから揚げ



■材料

栗 8コ 小麦粉 揚げ油 塩

■作り方

- ①栗は鬼皮、渋皮をむき、小麦粉をまぶし、中温（160℃程）の油で6～7分ゆっくり揚げる。
- ②①をよく油をきり、熱いうちに塩をふる。