

# きなこ豆

## 材料（4人分）

大豆水煮	180g
かたくり粉	適量
揚げ油	適量
きなこ	12g
砂糖	12g
塩	少々

## （作り方）

- ① 水煮大豆は水気をよくきっておく。
- ② ①に、かたくり粉をまんべんなくまぶす。
- ③ ②を油で揚げる。
- ④ 砂糖、塩を混ぜた、きなこをまぶす。

**大豆は、低温 160~170℃で、じっくり  
かりかりになるまで揚げると、おいしく仕  
上がります！**

