

サクサクでおいしい さつまいも天ぷら

初心者でも安心！！

材料

さつまいも 市販の天ぷら粉
塩 揚げ油



1. さつまいもをよく水で洗う
1cm弱の厚さに切り塩を入れた水
に約10分さらしアクをとる

2. ザルにあげ水気をきり、キッチン
ペーパーをひいた耐熱皿になるべくかさ
ならないようさつまいもを並べる

3. ラップをかけ、電子レンジ
で約3～5分加熱し、くしが通
るくらいに火通す

4. いもの量、レンジの種類
によって加熱時間が異なります
様子を見ながら加熱してく
ださい。

5. さつまいもを冷ましておきま
す※冷めてからすぐに揚げない場
合乾燥防止の為、ラップをかけて
おいてください

6. 市販の天ぷら粉を分量の冷水
でとき、さつまいもに衣をつけ、
170℃前後の揚げ油であげる、表面
がカラッと揚がったら完成です