

うどんかりんとう



【材料：約1人分】

- うどん 25g
- 揚げ油 適量
- 黒砂糖 3g
- 水 1.5g



保育園のうどんかりんとうの麺は、ほうとうの麺を使っているよ！
きな粉やゴマをまぶしてもおいしそう～！！

【作り方】

- ① うどんは5cmの長さにカットする。
- ② 黒砂糖と水はとろっとするまで小鍋で煮詰めておく。
- ③ ①のうどんを素揚げする。
- ④ ②の黒砂糖と絡める。
- ⑤ クッキングシートなどに広げて、冷まして固まったらできあがり。