＼ Let's cook！ ／

作った写真を
はり付けてみよう

料理名

コメント

材料：2人分

- さくらんぼ：200g
- 天ぷら粉：100g
- 水：150ml
- 砂糖：大さじ2
- 揚げ油：適量

作り方

1. 天ぷら粉と水を混ぜて、衣を作ります。
2. さくらんぼの実の部分に衣をつけて、180℃の油で揚げます。きつね色になったら取り出し、キッチンペーパーに置いて油を切ります。
3. 砂糖を振りかけて、さくらんぼの天ぷらを完成させます。