

うどんかりんとう

材料	できあがり約 100g 分
ゆでうどん	1/2 玉 (100g)
小麦粉	少々
揚げ油	適量
砂糖	90g
黒糖	60g
水	大さじ 3
黒すりごま	小さじ 1



1

うどんはさつとゆでます。
水に取って冷やしてから、水気をしっかり切ります。

2

5cm の長さに切ります。



3

切ったうどんに、小麦粉を軽くまぶします。



4

油を 180℃に熱し、きつね色になるまでしっかり揚げます。
カリッとさせたいときは、もう一度揚げます。



5

フライパンに砂糖、黒糖、水を入れて溶かします。
火にかけて、よく混ぜながら煮詰めます。



6

色が濃くなり、カラメルになったら、火を止めます。



7

黒すりごまと揚げたうどんを加え、手早くからめます。



8

ひっつかないように、1本ずつ離してクッキングシートに置き、そのまま乾かします。



9

保存は袋に入れて、常温に置きます。
しつてたり、風味がなくなるので、できるだけ早く食べきるようにしましょう。