

大根のきなこボーロ



材料	大根	適量
	きな粉	適量
	砂糖	適量

1. 大根は皮をむいて、5ミリ角に切ります。
2. 大根をキッチンペーパーの上にひろげて、水気をよくとります。
3. ポリ袋に、きな粉と砂糖を2：1の分量で入れ混ぜます。
4. 3のポリ袋に2の大根を入れ、袋をフリフリします。
5. 大根が水っぽくなったら、きな粉と砂糖を足してフリフリします。
6. 5を繰り返して、1センチくらいに育てたらできあがり～♪