



## ネチャネチャしない芋けんぴのレシピ

### 材料

- さつまいも 大1本
- グラニュー糖 50g
- 水 大さじ1

### 作り方

- ① さつまいもを5~8mm角ぐらいの棒状にカットします。
- ② 5分ぐらい水にさらしておきます。
- ③ キッチンペーパーの上に広げ、しっかり水分を取っておきます。
- ④ フライパンに油を入れ、火にかけます。
- ⑤ 低温の状態から、さつまいもを投入。
- ⑥ 160℃ぐらいの低温でじっくり揚げていきます。
- ⑦ こんがり色づき、触ってカラッと揚がっていたら引きあげます。
- ⑧ フライパンにグラニュー糖と水を入れて、中火にかけます。
- ⑨ 触ったり揺すったりせずに、ブクブクと大きな泡が出来るまで加熱します。
- ⑩ 素揚げしたさつまいもを投入して、全体に砂糖シロップを絡めます。
- ⑪ 全体に絡んだら、火を止めて、砂糖が再結晶するまでしっかりと混ぜます。
- ⑫ 砂糖衣が付き、芋同士が離れたら完成です。

## 動画・写真付きの作り方はこちらから

このレシピのもっと詳しい作り方は、  
YouTube動画やブログの記事で見ることが出来ます。

美味しいを伝えるメディア

# Akino Media

YouTube動画で作り方を観る



<https://youtu.be/RnvnyTn4Qc0>

写真付きで作り方を見る



<https://www.akinomedia.com/sweet-potato-fries/>