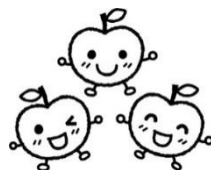


# あきのおやつレシピ



## おやつ春巻き



【材料】（12本分）

さつまいも	1本	
りんご	1/2コ	
A	クリームチーズ	15g
	レモン果汁	大さじ1
	バター	大さじ1
砂糖	大さじ1	
春巻きの皮	6枚	
水溶き小麦粉	適量	

### 【作り方】

- ① さつまいもとりんごは1.5cm角に切る。  
砂糖を混ぜて、耐熱容器に入れレンジでやわらかくなるまで加熱する。
- ② ①にAを加えて混ぜる。  
(クリームチーズは細かく切る。)
- ③ 春巻きの皮を半分に切り、②を包み、水溶き小麦粉をつけとじる。
- ④ 180℃に熱したオーブンで10分くらい加熱するかトースターで色よく焼く。