



イースタンフーズ株式会社

インカのめざめを使って

簡単揚げいも



材料（4人分）

- ① インカのめざめ … 12コ
- ホットケーキミックス … 100g
- 水 … 100cc
- 砂糖 … 大さじ 1~2
- 塩 … 小さじ 1/2
- 揚げ油 … 適宜

下準備

油を低温(150~160℃)に熱しておく

作り方

- ① ホットケーキミックスに砂糖・塩を混ぜ、水を加えます
(固めの種にしたいのでお水は様子を見ながら)
- ② 凍ったままのインカのめざめに種をたっぷり絡ませます
- ③ 低温の油でじっくりと揚げます
- ④ 串をさして種がついてこなければ油からあげます
- ⑤ 3コずつ串にさし、お皿に盛り付けて出来上がりです

北海道名物の甘い揚げいもを簡単に作れます！



使用した商品



- ① インカのめざめ ポイル
北海道産じゃがいも
濃い黄色の果肉とホクホクの
食感、抜群の甘みが特徴



ひとことコメント

市販のミックス粉に砂糖・塩を加えてあるので焦げやすくなっています。低温の油でじっくり揚げるのがポイントです。