

うどんかりんとう

●材料

茹でうどん	100g (0.5玉分)
砂糖	小さじ1/2
カレー粉	小さじ1/8

●作り方

- ①ゆでうどんを水で洗ってザルにあげる。
- ②1寸 (3.3cm) 位にうどんを切って165度の油で揚げる。
※泡が少なくなるまでゆっくりと。最初麺同士がくっつきませんが、しばらくすると外れます。約5分ぐらい
- ③揚げたら砂糖を薄くまぶし、できあがり。
(お好みでカレー味にしても)

