

『春巻きの皮で枝豆おつまみ』

材料（16個分）

春巻きの皮	4枚
枝豆（冷凍）	適量
●小麦粉	小さじ1
●水	大さじ1
オリーブオイル	適量
塩	適量



作り方

- ① 冷凍の枝豆を解凍しておきます。
- ② 春巻きの皮を1/4の四角に切る。
- ③ ②に4つ～5つ並べます。
- ④ 春巻きを作る時と同じ様に手前から奥へ巻く。
サイドをパタンパタンと小麦粉と水を混ぜたもので糊付けし
巻き終わりをしっかり止める。
- ⑤ フライパンにオリーブオイルを入れ両面焼き色がつくまで焼く。
- ⑥ 最後に塩をパラパラっと振れば出来上がり！