

## ◎ 材料 3人分 (3本分)

- ◎ リンゴ 1/2コ
- ◎ 白ワイン 大さじ2
- ◎ 水 100ml
- ◎ レーズン 20粒
- ◎ シナモンパウダー 1/2g
- ◎ ベーコン 1 1/2枚
- ◎ ピーナッツ 10粒
- ◎ とろけるチーズ (スライス) 3枚
- ◎ 春巻きの皮 6枚
- ◎ 水溶き小麦粉 適量
- ◎ 揚げ油

## < 作り方 >

1. リンゴは皮をむき、ぶつ切りにする
2. 鍋にリンゴと白ワイン、水、レーズンを入れ10分ほど煮る  
火を止めシナモンパウダーも、ひと振りして冷ましておく。
3. ②の汁気を切り、2cm幅に切ったベーコンと割ったピーナッツを混ぜ合わせる等分にする (中身の具)
4. 春巻きの皮を1枚しき、チーズを半分に折り、しいてその上に具をのせ、皮を巻く  
パリッと揚げるために、その上から、さらにもう1枚皮を巻く。水溶き小麦粉でとめる
5. キツネ色になるまで揚げて、よく油を切り半分に切って盛りつける

”大人味の甘味..

りんごの  
春巻き



デザートにも おつまみに巻