

内藤かぼちゃの黒蜜・きな粉かけのレシピ

材料

内藤かぼちゃ	1/2 個
揚げ油	適量
黒蜜	お好みの量
きな粉	お好みの量

作り方

- ① 内藤かぼちゃの皮を取り除き、薄切りにする。
- ② 水分をとり、油を熱し、素揚げにする。

- ② 油が切れたら、黒蜜をかける。



- ③ きな粉も上からかけて出来上がり！

