

# 水果奶黄捲

## <フルーツ入りカスタードあん春捲>

### 材 料

春捲皮(角)…10枚	牛乳	…250cc	B	薄力粉…適量 水 …適量
いちご(M)…10個	卵黄	…3個分		
キウイフルーツ…2個	A	砂糖	…60g	
粉砂糖 …少々		薄力粉	…13g	
ミント …少々		コーンスターチ	…13g	
		カスタードパウダー	…13g	

### 作り方

- ① ボウルにAを入れて、ホイッパーで良く混ぜる。
- ② 別のボウルに牛乳50cc、卵黄を入れてよく混ぜ合わせ、①のボウルに入れて混ぜ合わせる。
- ③ 鍋に残りの牛乳200ccを入れて沸かし、①のボウルに入れてよく混ぜてから、鍋に戻す。焦がさないようにとろみがつくまで火をかけ、混ぜ合わせる。とろみがつけば、火からおろしバットにあけて冷ます。
- ④ いちごはヘタをとり、縦半分に切り、キウイフルーツは皮をむき縦に6等分にする。
- ⑤ 春捲の皮の上に冷ましたカスタードクリームを細長くおき、その上にフルーツを並べ捲き、Bを合わせた糊でとめる。
- ⑥ 鍋に油を沸かし、⑤の春捲を180℃で揚げる。中は火が通っているの、皮に火が通れば油から引き揚げる。
- ⑦ ⑥で揚げた春捲を包丁で半分に切って皿に盛り付け、上から粉砂糖をふりかけミントを飾り出来上がり。