きなこ大豆

材　料	分量		作り方
	１人分	４人分	
大豆（乾燥）	１０ｇ	４０ｇ	① 大豆は、３～4 倍の水につけて、一晩浸して戻す。
きなこ	２ｇ	８ｇ	
すりごま	０．５ｇ	２ｇ	② 戻した大豆の水を切り、油でカリッと揚げる。
砂糖	２ｇ	８ｇ	
塩	０．０３ｇ	０．１２ｇ	③ きなこ、すりごま、砂糖、塩を混ぜ合わせ、②にからめる。
揚げ油	適量	適量	