

고구마맛탕

둥이맘 문성실의 이야기가 있는 밥상



고구마는 찌거나 구워서 먹는 것이 보통이지요. 하지만 맛탕으로 만들어도 간식으로 손색이 없답니다. 부드럽고 달콤함에 끌려 하나만 더, 하나만 더 하고 먹다 보면 어느새 포만감이 밀려들곤 하지요.

사실 우리집 아이들은 고구마를 별로 안 좋아하는데요, 맛탕으로 만들어 주면 언제나 빈 접시만 남는답니다.

촉촉하면서도 부드러운 고구마맛탕. 소금을 조금 넣어 은근 짭조름하면서 기분 좋은 단맛이 확~ 휘감기는 맛!!

부드럽고 촉촉해 아이들이 먼저 찾는 고구마맛탕. 쌀쌀한 가을날에 더욱 어울리는 간식입니다. 요리법도 간단하니 푹푹~ 맛있게 만들어 드세요.

Recipe

3~4인분
(저울과 밥숟가락 계량)

- ◆ 주재료: 고구마(껍질 벗긴 상태로 400g), 튀김기름(1컵), 검은깨(약간)
- ◆ 시럽 재료: 식용유(1), 흑설탕(2), 올리고당(4), 소금(약간)



1. 고구마는 껍질을 벗긴 상태로 한 두입 정도 먹어볼 수 있는 크기로 고구마를 자른다.



2. 팬에 식용유를 넣고 170~180도 정도 달군 후, 고구마를 넣고 중간 중간 뒤적여가며 노릇하게 튀겨준다.



3. 노릇노릇 잘 튀겨진 고구마는 한김 식힌다. (고구마를 생으로 튀겨도 속까지 푹 잘 익어요.)



4. 시럽재료인 식용유, 흑설탕, 올리고당, 소금을 넣고 바글바글 끓인다.



5. 시럽이 모두 녹으면 고구마 튀긴 것을 넣고 검은깨도 적당량 봐서 술술 뿌리고 골고루 버무려주면 끝.



한인이 운영하는 청소재료상 중 가장 큰

Brother's
청소재료상

Janitorial Supplies



도매
최저가격



무료배송

가정용 청소기구 재료에서부터
큰 빌딩 청소 각종 기구,
재료까지 완벽하게 구비!

각종 청소기계 수리 전문!
최신 청소기계 재료 다량 확보

각종 새로 개발된 청소 약품
화장지 / 각종 종이 / 타일 / 대리석
카펫 샴프 기계 / 왁스 기계
최신형 장비 일절 구비

Open : Mon-Fri 9am-6pm / Sat 10am-4pm

(562) 920-9090
(562) 920-9595

Fax. 562-920-9596

16211 Bellflower Blvd. Bellflower, CA 90706

Misoya
ROCKIN SUSHI

714.530.1000

8893 Garden Grove Blvd.
Garden Grove, CA 92844

H-mart 몰 ★
Garden Grove Blvd

22

Magnolia St



모든 메뉴

All Day (Open to Close)

\$7.99
To go Only

사시미 6피스



(2 참치, 2 연어, 2 이즈미다이)

회덮밥



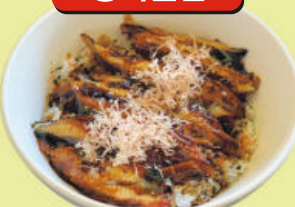
돈까스



냉모밀



장어덮밥



치킨 테리야끼



알밥



연어 테리야끼



우동



돼지불고기 덮밥



캘리포니아 롤 + 3 스시



(1 참치, 1 연어, 1 이즈미다이)

\$3.50
8 Pcs

캘리포니아 롤

일요일은 쉽니다 월~금 : 11am~9pm 토 : 12pm~9pm