

2018年11月17日一人暮らし応援料理教室レシピ

ひとり暮らし応援!!料理教室で作った料理のレシピを公開します。是非挑戦してみてください。

【メニュー】

信州のかりんとう

<材料> 6人分

薄力粉 500g ・ホットケーキ用 プレミックス粉 200g ・三温糖 150g
黒いりごま 25g ・白いりごま 25g ・油 50g ・水 200g

<作り方>

- ①薄力粉・ホットケーキミックス・砂糖・ごまをよく混ぜる。
- ②サラダ油を加え、さらに混ぜる。
- ③水を少しずつ加えながら、まとまるまで、良くこねる。
- ④棒状に伸ばしながら、5mmの幅に切って、180℃の油でキツネ色になるまで揚げる。

油をしっかり切るほうが美味しいです。新聞紙の上に、キッチンペーパーを広げて、揚げたかりんとうを広げます。

揚げている間に、次の生地を切って準備するといいです。素朴な味を楽しんでください。

