

無菌大豆粉～レシピ～ 【大豆粉たこやき】



(材料：約 20 個分)

- | | |
|-----------|-------|
| ・無菌大豆粉 | 50 g |
| ・市販のたこ焼き粉 | 50 g |
| ・水 | 350ml |
| ・卵 | 1 個 |
| ・お好みの具材 | 適量 |

(作り方)

無菌大豆粉、たこ焼きの粉、卵、水を混ぜ合わせます。熱した焼型に油をひき生地を流します。

お好みの具材を入れ上から生地をかけ、半分づつ返し、転がしながら焼き上げていきます。周りがカリッときつね色になったら出来上がり！！お皿に盛り、ソースを塗り鰹節や青海苔をお好みでかけてお召し上がりになると美味しいです！！