

つや 米粉の艶モチ純白麺

パスタやうどんとしてもおすすめです



材料・分量（4人分）

- 米粉 280g
- 片栗粉 140g
- 熱湯 340cc
- 打ち粉（米粉） 適量
- オリーブオイル 適量
- お好みのパスタソースまたは麺つゆ 4人分

作り方

1. ボウルに米粉と片栗粉を入れ、よく混ぜる。
.....
2. 1をよく混ぜながら熱湯を加え、まとめるようによくこねる。
.....
3. 生地がまとまりなめらかになったら、生地が熱いうちに、打ち粉を振った台で厚さ1mmくらいに薄く伸ばし、幅5mmに切る。（くっつきそうだったら打ち粉を振りながら切る）
.....
4. 大き目の鍋にたっぷり湯をわかし、3の麺を入れてゆで、麺が浮き上がってきたらザルにとって、オリーブオイルを軽く振りかける。
.....
5. 熱いうちに皿に盛りわけ、お好みのパスタソースまたは麺つゆをかける。