

手作りせんべい

お子さまと一緒に楽しみながら作しましょう



材料・分量 (2人分)

- 米粉 120g
- 片栗粉 30g
- 砂糖 10g
- 水 100cc
- 切りイカ (桜エビ) 適量
- 炒りゴマ 適量
- オリーブオイル (またはバター) 適量
- しょうゆ 適量
- 砂糖 適量

作り方

1. ボウルに米粉、片栗粉、砂糖を入れ混ぜ、水を加えながらこねる。
2. 生地をよくこね、まとまってやわらかくなったら2等分し、半分には切りイカ (桜エビ) を混ぜ、残り半分には炒りゴマを混ぜる。
3. 生地をピンポン玉くらいずつ取り分けて、それぞれクッキングシートの上で丸く薄く伸ばす。(手で広げるとやぶれやすいのでクッキングシートを活用する)
4. 3の生地をクッキングシートに並べ、電子レンジで1分加熱し水分をとばす。
5. フライパンにオリーブオイル (またはバター) をひいて中火で熱し、4を入れて焼く。
6. 両面に軽く焼き色がついたら、しょうゆ・砂糖を混ぜたタレに軽くくぐらせ、フライパンに戻して、仕上げに焦げ目が軽くつくくらいに焼き上げる。