

JA西条

第2回ときめきレシピコンテスト

最優秀賞

さくらのたいやきーず作♪

海苔たい焼き

【作り方】

- ①米粉とベーキングパウダー、塩を入れ混ぜる。
- ②別のボウルで卵とはちみつを混ぜ、牛乳を加える。
- ③ ①に②を加え、ダマをつくらないように混ぜる。
- ④ バラのりを少量の水でのばしておく。
- ⑤ ④を③に加える。
- ⑥生地を10分ほど休める。(サラサラのものに濃度がつきます。)
- ⑦たい焼き器を弱火にし、予熱する。
- ⑧生地を流し、あんこを入れる。
- ⑨さらに、あんこの上に生地を流し、5分ほど加熱する。

【材料】

- | | |
|-----------------|-------------|
| ○米粉・・・100g | ○塩・・・1つまみ |
| ○卵・・・1個 | ○はちみつ・・・15g |
| ○牛乳・・・100g | ○あんこ・・・適量 |
| ○青のり・・・10g | |
| ○バラのり・・・1つまみ | |
| ○ベーキングパウダー・・・5g | |

