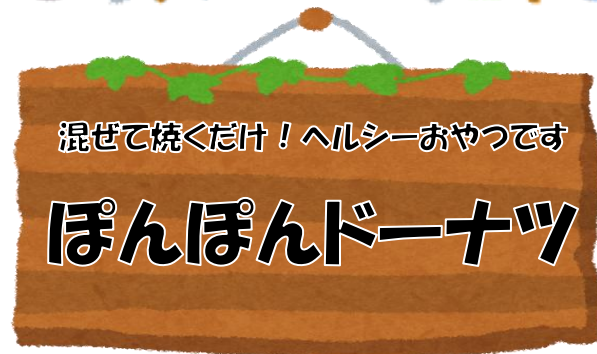




< 材料 4人分 >

- | | |
|----------|----------------------|
| ・小麦粉 50g | ・ベーキングパウダー 5g |
| ・絹豆腐 80g | ・砂糖 大さじ1杯 ・油 5g |

< 作り方 >

- ① 豆腐をボウルにいれ、泡立て器で崩す。あらかた崩れたら、砂糖と油を入れてさらに豆腐がなめらかになるまで混ぜる。
- ② 全体的にトロっとしてきたら、小麦粉とベーキングパウダーをふるい入れ、泡立て器で混ぜ合わせる。
- ③ フライパンに油（分量外）を多めに入れ、火にかけ温める。油が温まったらスプーンで②で出来た種をすくい入れ、両面がきつね色になるまで揚げ焼きにしていく。
- ④ キッチンペーパーに取り、粗熱が冷めたら完成！



ほんのり甘いおやつになります。豆腐が入っているので、ほどよいモチモチ感です♪
乳・卵を使用していないので、アレルギーのお子さんでも食べられます◎

