

人気献立レシピ

あんこーなっつ



【材料】 10個分

- | | |
|-----------|------|
| ・ こしあん | 150g |
| ・ 木綿豆腐 | 60g |
| ・ 卵 | 1個 |
| ・ ホットケーキM | 200g |
| ・ 小麦粉 | 適量 |
| ・ 砂糖(粉砂糖) | 適量 |

【作り方】

- ①あんこを10等分にまるめておく。
- ②豆腐、卵を滑らかになるまで混ぜる。
- ③ホットケーキミックスを加え、よくこねる。手につくようなら小麦粉を適量加える。
- ④生地を10等分してあんこを包む。
- ⑤150℃の油で揚げて仕上げに粉砂糖をふります。

【ポイント】

* 包む時に割れ目があるとそこが膨れてあんこが飛び出してしまう。割れ目がないか、油に入れる前にもう一度きれいに整えるといいでしょう。

