

きゅうしょくレシピ

◇お茶豆◇

【材料】 (給食だと4人分)

- ・大豆 60g
- ・かたくり粉 大さじ1と1/3
- ・揚げ油
- ・きな粉 大さじ1
- ・上白糖 大さじ1と1/3
- ・抹茶粉 小さじ1/2
- ・塩 少々

【作り方】

- ① 大豆は一晩、水につけておく。
- ② 水気を切った大豆にかたくり粉をしっかりとまぶし、170℃～180℃の油でカラッと揚げる。
- ③ きな粉～塩を混ぜ合わせ、②にまぶす。

油で揚げるときには、いっぺんに入れると油が沸いて、危ないので、量を加減しながら揚げてください。薄い茶色に色づくくらいに揚げると◎。

