



# うすいのおやき



## 材料

むきうすい…200g  
【白玉粉…大さじ1 水…40cc  
砂糖…大さじ1 薄力粉…大さじ3】  
サラダ油…少々

## 作り方

1: うすい豌豆 (湯がいたもの) はマッシャーなどで形がなくなるまでつぶす。

2: ボウルに先ほど潰した豆を入れて、ムラなく混ぜ合わせおにぎりのように三角形ににぎる。

3: 別のボウルに衣になる白玉粉を入れ、分量の水を加えて粒がなくなるまで溶き、砂糖、薄力粉を加えてなめらかになるまで混ぜる。

4: フライパンを熱してサラダ油をなじませ、②を持って一面に③で作った衣をつけながら焼いていく。焼き色がついたら他の面も同じように衣をつけて焼いていく。

一口サイズで  
お手軽に!

おいしいよ♪



**[ワンポイントアドバイス]**

水を少なめにしたほうが形を作りやすいです。

