



米粉のたこ焼き

もちっとろっとした食感がおいしい米粉のたこ焼き。

山芋を加えることでよりとろっとした食感をお楽しみいただけます。

材料（約40個分）

<生地>

- ・HP米粉N…200g
- ・ベーキングパウダー…1.5g
- ・和風だし（顆粒）…10g
- ・卵…1個
- ・山芋（すりおろし）…60g
- ・水…420g

<具材>

- ・ボイルタコ（ぶつ切り）
- ・ねぎ（小口切り）
- ・紅ショウガ（刻み）
- ・天かす
- ・お好みソース、青のり

ワンポイントレッスン

たこ焼き機に油を多めに塗っておくと、外側がカリッとしたたこ焼きができます

作り方

- ①卵、山芋、水を混ぜ合わせる
- ②米粉、ベーキングパウダー、和風だしを①に入れ、なめらかになるまで混ぜる
- ③たこ焼き機を熱してサラダ油を塗り、②の生地をくぼみの2/3くらいまで流し入れる
- ④お好みの具材を入れて、残りの生地を流し入れる
- ⑤紅ショウガ、天かすを散らし、回しながら12分ほど焼く
- ⑥器に盛り、お好みソースをかけて青のりをふる