



米粉の天ぷら

油っぽくなく、さくみのある米粉天ぷらに仕上がります。

時間が経ってもサクサク感が持続しやすいです。

材料（作りやすい分量）

- ・ HP米粉N…49g
- ・ 片栗粉…49g
- ・ ベーキングパウダー…2g
- ・ 全卵…1個分
- ・ 水…105（目安）

- ・ 好みの具材（エビや野菜など）

ワンポイントレッスン

加水する前の粉を打ち粉として
具材につけると、
衣の付着量を上げる
ことができます

必要に応じて花かけしてください

ベーキングパウダーを使用しない場合、
水の量は82でお試してください

作り方

- ①すべての原材料を軽く混ぜ合わせる
- ②具材を①のバター液に通す
- ③175°Cの油で揚げる（目安：2分）