

鯛焼き 簡単あつあつ おうちで鯛焼き

「昔ながらの羽付き鯛焼き」が作れます

材料(ミニサイズ 10 個分)

| | |
|--------|---------|
| 薄力粉 | 180g |
| 砂糖 | 大さじ 2 |
| 塩 | 小さじ 1/2 |
| 重曹 | 小さじ 1/2 |
| 水 | 200 cc |
| 粒あん | 適量 |
| サラダオイル | 適量 |



- ① ボウルに薄力粉・砂糖・塩・重曹を入れ泡たて器で混ぜ合わせ、水を加えさらに混ぜ合わせなめらかになったらラップをして 15 分ほど休ませます。
- ② 鯛焼き器の両方の面にサラダオイルをまんべんなくぬり、中火にかけて型を温めます。型が温まったら土台になる面の鯛型に①の生地を大さじ 1 弱流し入れあんこも適量のせます。(あんこののせ過ぎに注意、多すぎるとうまく型からはがれません)
- ③ あんこを覆うように大さじ 1 弱の生地を流し、上の型をかぶせてしっかりハンドルを固定します。
- ④ 何度かひっくり返しながら中火で型の両面を焼いてできあがり。型から取り出す時、高温に注意。

