

みょうがの葉焼き 懐かしいおやつ

材料

小麦粉	100 g
砂糖	40 g
塩	小さじ 1/4
水	50~80 cc
ベーキングパウダー	小さじ 1/2
クルミ	きざんで大さじ 2
ゴマ	少し
みょうがの葉	5~7 枚
サラダオイル	小さじ 1



- ① 小麦粉、砂糖、塩をボウルに入れて混ぜ合わせ、水を少しずつ入れて混ぜ合わせます。
- ② きざんだクルミとゴマを加えてさらに混ぜ合わせます。(柔らかさは水で調節します)
- ③ みょうがの葉を半分長さに折り、②の生地を一口大に丸めて乗せ反対側の葉をかぶせて包みます。スプーン 2 本で扱くと楽です。
- ④ 鉄鍋にサラダオイル少しを入れペーパータオルで均一にぬりつけ、中火から少し弱めの火加減で③の包みを並べ両面焼きます。
- ⑤ こんがり焼けたらみょうがの葉をはがして食べてください。