

みょうがの葉焼き 懐かしいおやつ

材料

小麦粉	100g
ベーキングパウダー	小さじ 1/2
砂糖	大さじ 3
塩	小さじ 1/4
水	50~70 cc
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 耳たぶより少し柔らか目にこねたら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。
- 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。