

第22回

米粉どらやき
(酒田支部本楯地区)

女性部オリジナル
お米を食べよう!
ししぴ



材料(5個分)

- ・米粉…100g
- ・砂糖…25g
- ・はちみつ…大さじ1
- ・みりん…大さじ1
- ・卵…1個
- ・水…50cc
- ・ベーキングパウダー…小さじ1
- ・こしあんまたは粒あん…適量

作り方

- ①あん以外の材料をボウルに入れて、よく混ぜます。あんは等分に分けて丸めておきます。
 - ②テフロン加工のフライパンまたはホットプレートに1枚分大さじ2～3杯の①を広げ、弱火～中火で焼きます。
 - ③表面にブツブツと穴ができてきたらひっくり返し、焼き色がつくまで焼きます。
 - ④焼けたら器にとって乾かないようにラップをかけておきます。冷めたら2枚一組にしてあんを挟み、形を整えます。
- ※しっとり感を保つため、できあがったどら焼きもラップで包み乾燥を防ぐとおいしく食べられます。