

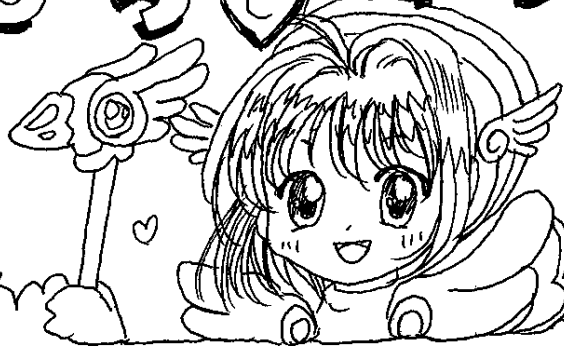
簡単！ホットプレートで

©まほろ南行徳

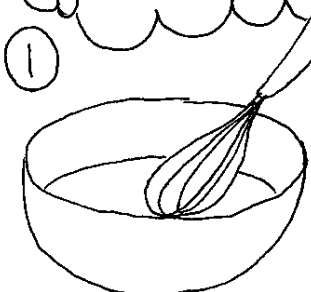
もちもち

さらもち作るう

用意するもの



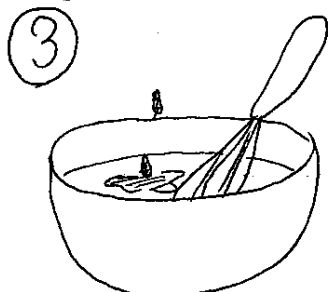
- ♡ 白玉子 20g ♡ 砂糖 15~20g ♡ 油 おたま
- ♡ 小麦粉 50g ♡ 食紅 少量 ♡ ホットプレート ♡ フライ返し
- ♡ 水 120ml ♡ あんこ又は子ヨコ ♡ 泡立て器 ♡ 計り



① 白玉子、砂糖、を水で溶きます。

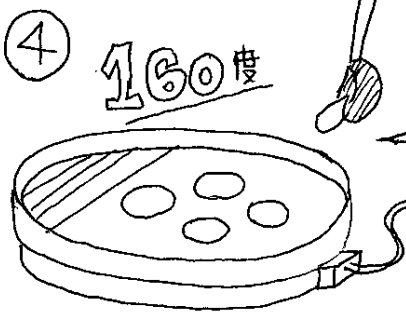


② 小麦粉を入れまぜます。



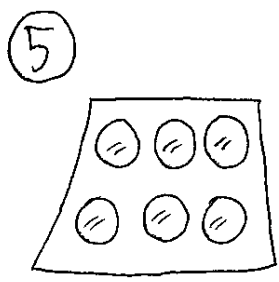
③ 食紅を入れまぜます。

Pinf①
1度まぜて色を確認しながら足します。

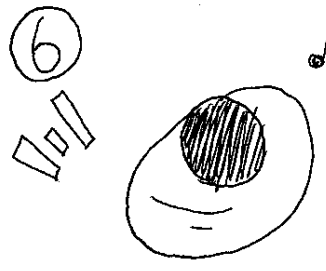


④ 160度
ホットプレートにおたま一杯分を入れて火焼きます。

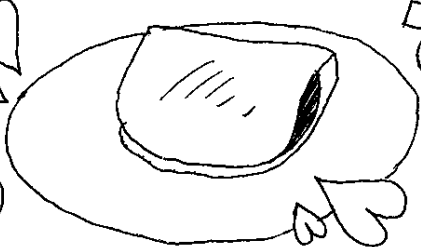
Pinf②
160度に熱したホットプレートに、液を落といたら保温に!!



⑤ 表面が乾いたら火焼き上がっているのを裏返さず、フックグットに取り、冷まします。(焼いた方が下)



⑥ 丸めたあんこまたは子ヨコをのせて～



⑦ 口しあがれ

さらもちあがり

