

料理名： 抹茶豆

【写真】



【材料（４人分）】

・ 大豆（蒸しまたは水煮）	１００ｇ
・ 片栗粉	大さじ２
・ 揚げ油	適量
★抹茶（粉末）	小さじ２／３
★グラニュー糖	大さじ１
★塩	少々

【作り方】

- ① 大豆の水気を切り、片栗粉をまぶす。（大豆同士がくっつかないように）
- ② ★を混ぜ合わせておく。
- ③ 油を１７０℃に熱し、①を揚げる。
- ④ 揚げた大豆に②をまんべんなくまぶす。

【ポイント】

- 苦みのある抹茶を、子どもが食べやすくなるようにした豆菓子です。
- 抹茶をココアパウダーに換えたり、角切りにしたさつまいもを加えたりしてもおいしいです。
- グラニュー糖は上白糖に換えて作ることもできます。その場合は砂糖の塊をよくつぶしてから使いましょう。

