

優秀賞



(お菓子)

おかしな?天ぷら

調理時間
45分

松尾 敏子さん

作り方

- 1 紅しょうがをうす切り、パセリをみじん切りにする。
- 2 ビスケットにクリームチーズをぬり、スライスチーズ(1/2枚)、紅しょうがをのせてビスケットでサンドする。
- 3 小麦粉、牛乳、卵、塩、砂糖、パセリを混ぜ衣をつくる。
- 4 2のビスケットをくるむように衣をつけ170℃～180℃の油に入れる。
泡が少し大きくなってきたら裏返し、最後に表面が少しきつね色程度になったら取り出し、油をよくきる。
- 5 食べる時にお好みでソースをつけていただく。

材料〈16個分〉

ビスケット	32枚
紅しょうが	30g
パセリ	適量
小麦粉	150g
牛乳	200ml
卵	1個
塩	少々
砂糖	大さじ1
クリームチーズ	120g
スライスチーズ	8枚
揚げ油	適量
中濃ソース	適量

POINT

- 油の温度に注意。
- パセリのかわりに黒ごま、長ねぎでも代用できます。

紅しょうがの
量はお好みで調節
して下さい

