

## たい焼き

## 材料 (10 匹分)

薄力粉 400 g

重曹 12 g

砂糖 30g

水 300 g

牛乳 220 g

餡子 1kg

サラダ油 適量(鉄板に塗る用)

## 作り方

- 1. 大きいボウルにふるった薄力粉、重曹、砂糖を入れて、ホイッパーでよく混ぜる
- 2. 1に水と牛乳を一気に入れて、玉が無くなるまでよく混ぜる
- 3. 鉄板が温まったら、油を塗り、片方の型に生地を入れる
- 4. 餡子を入れ、周りに小さい気泡が出来るまで焼く 待っている間に片方の型にも生地を流し入れておく
- 5. きりで型から外れるようにしておく←POINT
- 6. ここで2つを合体させる!
- 7. 両面しばらく焼く

※こちらのレシピは一例です。

※やけどにご注意ください

