

お好み焼 (約4枚)

【 材 料 】 生地	【 配 合 量 】
薄力小麦粉	200g
アイコクベーキングパウダー	3g
水	240cc
卵 (Mサイズ2個)	100g

【 材 料 】 具材	
キャベツ	140g
桜エビ	適量
紅ショウガ	適量
揚げ玉	適量

＜作り方＞

- (1) 卵を溶きほぐし、水を加え、粉とベーキングパウダーを一緒にして混ぜる。
- (2) そして具を加えよく混ぜたら鉄板 (180℃) で両面焼き、全体に火がよく通ったらソース、青のり等かける。

※ 生地には好みに応じて、食塩、ダシ汁、醤油等、又、具にはイカ、肉、鰹節、葱等を加えると一層おいしくなります。