

今日は  
おやつが新メニュー!!

# 「おから アンダーギー」

R3.11.10



生地を合わせて冷蔵庫  
で30分程度寝かせる

丸めた生地を揚げていき  
ます。給食先生、一つひと  
つ温度チェック!



Reshipi 12個分

おから……120g  
 小麦粉……130g  
 ベーキングパウダー 小さじ1と1/2  
 塩……小さじ1/2 卵……2個  
 黒砂糖(粉)……130g  
 油……小さじ2

こころお油の中で丁寧に  
熱を通して、美味しく作っ  
てもらいました♪

外はカリッと、中はふわふわ♡ と〜ってもおいしくいただきました★

