

ひじきせんべい

【 材 料 】 (4人分)

小麦粉	…	40g
卵	…	12g
白ごま	…	4g
干しひじき	…	4g
砂糖(粉糖)	…	4g
塩	…	0.4g
油 (揚げ油)	…	適量

【 作り方 】

- ① 小麦粉・粉糖・塩をふるいにかける
- ② ひじきはもどしてみじん切りにする
- ③ ①に②、卵、白ごまを混ぜ合わせる
- ④ ③を等分し好みの形に薄く麺棒でのばし、低温の油でじっくりカリカリになるように揚げる

