

揚げ豆腐(きな粉味)



材料 (2人分)

便利とうふ	約300g
きな粉	10g
砂糖	10g
塩	少々
揚げ油	適量



豆腐のつるんとした食感がデザートにも合います

作り方

- ① きな粉、砂糖、塩をよく混ぜ合わせる。
- ② 浅めのフライパンまたは天ぷら鍋に、便利とうふが浸る程度の油を入れる。
- ③ 180℃に熱した油で8~9分ほどきつね色になるまで揚げ、取り出して、油をよく切る。
- ④ 素揚げしたとうふを皿に盛り付け、①をかければ出来上がり。

このレシピに合う商品 (豆腐サイズ)



MAMEX FOODS

株式会社 マメックス