



とうふのきな粉まぶし



材料(4人分)	
便利とうふ(サイコロタイプ).....	60粒/約210g
きな粉.....	15g
砂糖.....	15g
塩.....	少々
揚げ油.....	適量

・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】が浸る程の油を入れる。
- ③180° に熱した油で【便利とうふ】を揚げる。
- ④とうふの表面が若干きつね色になる程度(3~4分程)素揚げをした後、油をよく切る。
- ⑤油を切ったとうふを盛り付け、①をかければ出来上がり。