

利久胡麻をもっと 楽しむレシピ

酒粕入りよもぎかりんとう

使用した商品



よもぎごま塩を使ったレシピ



材料 30本分



■ 【A】の材料

利久胡麻 よもぎごま塩	大さじ1
薄力粉	50g
強力粉	50g
酒粕	20g
ベーキングパウダー	小さじ1/2

■ 【B】の材料

豆乳	大さじ2と1/2
オリーブオイル	大さじ2

揚げ油

適量



作り方

- ① 【A】の材料を全てボウルに入れ、ポロポロするまで指でこすり合わせながら混ぜる。
- ② ①に【B】の材料を加え、全体を手の腹で押すようにしながらまとめて生地を30分ほど休ませる。
- ③ ②の生地に打ち粉(分量外)をする。
麺棒で30cm×6cmに伸ばし、スケッパーまたは包丁で1cm幅に切る。
- ④ 180℃に熱した揚げ油に③を入れ、こんがりとするまで揚げる。