

作り方

1. にはらば長さを半分、もちちは4等分に切る
2. ボウルに、小麦粉と片栗粉、水と塩を加えて混ぜ、にはらともちをかき混ぜる
3. フライパンを熱し、ごま油を入れ、②の生地を流し入れ揚げて焼ききるエッジを感じて中火で焼く。
4. 外側の生地の色が変わってきたら軽く持ちあげて、焼き色がついていないのを確認し、ひっくり返して反対側も焼き色がついてまで焼く
5. ①の材料を混ぜ合わせておく
子三を食べやすい大きさにカットし、お皿にのせる
たれは小皿に入れて添えましょう

• サクッといた生地には

おもちの毛子三の食感

もちとしら 子三

材料 1枚分

(フライパン24cm直径)

- にはら $\frac{1}{4}$ 束
- 小麦粉 $\frac{1}{4}$ カップ
- 片栗粉 大さじ2
- 水 50cc
- 塩 少々
- ごま油 大さじ2
- もち 2コ

(たれ) ① ホン酢 大さじ3 ② ごま油 大さじ1 ③ 白ごま 小さじ1
④ あればラー油 少々