

🌿 中川久子 さん 考案

紅大豆かりんとうチップス

材料

紅大豆	80g
薄力粉	100g
三湯糖	大さじ 1
胡麻	大さじ 2

- ① 水につけて一晩置いた紅大豆をそのまま茹でる。
柔らかくなったら汁ごとつぶす。
薄力粉、三湯糖をいれて煉る
- ② 薄力粉、三湯糖、胡麻を混ぜて煉る。
①と②をそれぞれにして重ね、棒状に丸める。
1mmくらいの厚さにに切り一枚ずつ薄く伸ばす。
伸ばしたものを油で揚げる。



★ 紅大豆の素材をそのままに汁ごと使っています
紅大豆の甘みが出ていると思います ★