



みるく餅チーズ天

角田 成実

材料・分量 (4人分)

牛乳	400ml	卵 (Mサイズ)	1/2個
① 片栗粉	80g	冷水	100ml
砂糖	大さじ6	薄力粉 (打ち粉)	約100g
チーズ	約40g	サラダ油	約400ml
薄力粉	35g		
片栗粉	35g		

作り方 (時間:60分)

- ① 鍋に①の牛乳・片栗粉・砂糖を入れ、混ぜながら中火で加熱する。
(鍋肌にひっつかなくなるまで)
- ② 手で触れる温度になったら餅でチーズを包み冷水に落とす。
- ③ 薄力粉・片栗粉の入ったボウルに卵・冷水を加え軽く混ぜる。
- ④ お餅に打ち粉をして衣にくぐらせ、油で揚げる。

セールスポイント

衣と餅の食感の差を出すために天ぷら衣に片栗粉を加えました。