

# 洋菓子 米粉(稲穂ゴールド)を使った料理



## もちもち ネギちぢみ

### ..... 材料 .....

15cm×2枚分

A	米粉(稲穂ゴールド)	100g
	卵	2分の1
	塩	小さじ4分の1
	水	125cc
	ネギ	1本
		約80g(太ければ斜め細切りに)
	ごま油	大さじ1



### ..... 作り方 .....

1. Aをよく混ぜる。
2. 1の半量を、ごま油をひいたフライパンに薄く広げて中火で焼く。
3. 3分程したら裏返し、両面がカリッとなったら出来上がり。
4. タレ(醤油:酢=1:1 + ラー油など)につけてお召し上がりください。

#### ★タレのオススメ★

『食べるラー油』を  
そのまま付けて...

★ネギをニラ(1/4束)に  
替えて ニラのちぢみ

レシピ作成：(株)ミルズカトウ No.301