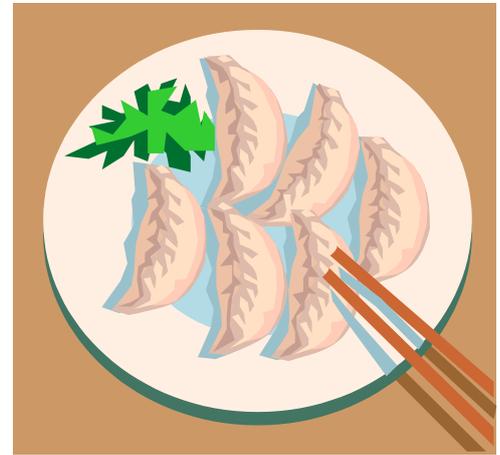




米粉を使った餃子の皮

・・・材料(20個分)・・・

米粉(稲穂ゴールド)	50g
片栗粉(タピオカ澱粉代用可)	10g
水	60cc
塩	ひとつまみ
サラダ油	小さじ 1/2
打ち粉(米粉)	適量



・・・作り方・・・

1. 鍋に片栗粉と水を入れ混ぜた後、火にかけて透明なカタマリになってくるまで混ぜる。
2. 熱いうちに1を塩を入れた米粉の中で転がし、揉み込んで混ぜ込んでいく。
※熱いので始めはスプーンなどで混ぜて、触れるようになったら、手でこねていくと良い。
3. まとまったらサラダ油を入れて混ぜる。ここで少し粘つきが出る。
4. 打ち粉をたっぷりとして、3を麺棒でのばしていく。
5. コップなどを利用して好みの大きさに型抜きをして餃子の皮の出来上がり！！
6. 型抜きをした残りは再び丸めてのばすことができます。

←ここがポイント

4の麺棒でのばしたものを→ 四角く作れば、春巻きの皮に！！

↘ 丸く作れば、ピザの台に！！ 使えます。

