

～ たこ焼き ～

今回はタコの代わりにウインナーを使いましたが、
楽しめました。
(たこ焼き粉の袋の裏のレシピを見ると便利です)



●材料 (30 個分)

- ・たこ焼き粉 150g
- ・卵 1個
- ・水 450ml (コップ2杯と1/4)
- ・ウインナー 10本 (3等分する)
- ・ねぎ 1/2本 (みじん切りあるいは細かく切る)
- ・紅ショウガ お好みで
- ・トッピング(ソース、マヨネーズ、カツオ節はお好みで)

●作り方

1. ボウルを用意し、卵、たこ焼き粉を入れ、ダマがなくなるまでよく混ぜる。
2. 焼き型を熱し、油をひき、生地をたっぷり流し込み、具を入れる。
3. 周りが固まったら、あふれている生地を竹串などで集め、裏返し、回転させながら丸く焼き上げる。
4. 焼きあがったら皿に移し、ソースなどをかけて食べる。

お好み焼きにしても楽しめます。

