



みんなの大好きメニュー！

高野豆腐のコロコロ揚げ

作 り 方

- 1 高野豆腐を水でしっかり戻し、しぼる。
- 2 水とグラニュー糖を混ぜ合わせた液に①の高野豆腐をひたし、軽くしぼる。
- 3 きな粉・グラニュー糖・塩を合わせておく。
- 4 2に片栗粉をまぶし、揚げる。
- 5 熱いうちに3とからめる。

※高野豆腐はサイコロのものを使っていますが、大きい高野豆腐の場合、水で戻してから2cm角くらいに切って使用してください。

材 料 (5人分)

高野豆腐 (サイコロ)	40g
水	100g
グラニュー糖	20g
片栗粉	40g
きな粉	10g
グラニュー糖	10g
食塩	少々
油 (揚げ用)	適量