

揚げ豆腐（きなこ味）



材料（2人分）

便利とうふ	約300 g
きな粉	10 g
砂糖	10 g
塩	少々
揚げ油	適量



豆腐のつるんとした食感がデザートにも合います

作り方

- ① きな粉、砂糖、塩をよく混ぜ合わせる。
- ② 浅めのフライパンまたは天ぷら鍋に、便利とうふが浸る程度の油を入れる。
- ③ 180℃に熱した油で8~9分ほどきつね色になるまで揚げ、取り出して、油をよく切る。
- ④ 素揚げしたとうふを皿に盛り付け、①をかければ出来上がり。

このレシピに合う商品（豆腐サイズ）



MAMEX FOODS

株式会社マメックス