

# 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