白玉葱餅



調理時間	約25分
カロリー	233kcal(1人分)

材料	(4人分)
水	約130ml
ゴマ油	大さじ1
(A)	
白玉粉	150g
小麦粉	20g
(B)	
干しエビ	20g
湯	30ml
(C)	
長ネギみじん切り	1/3本
万能ネギ小口切り	4本
白いりゴマ	大さじ2
(生姜入り酢醤油)	
米酢	大さじ3
醤油	大さじ1と1/2
生姜(せん切り)	15g

作り方

1. 干しエビに湯を加え戻した後刻みCを合わせる。
2. 水にBの戻し汁を合わせる。
3. Aをボウルに入れ(2)を加え、滑らかになるまでよくこね、Cを加え軽く練り込み4等分に丸める。
4. (3)をフライパンの直径ほどのオーブンシート2枚の間に挟み、麺棒で丸く伸ばす。
5. フライパンをコンロにのせ、揚げもの温度調節スイッチを押して180度に設定する。ゴマ油を入れ、(4)の上面のオーブンシートを静かにはがし、下のオーブンシートのまま逆さにフライパンにのせ焼く。
6. オーブンシートの上からフライ返しでおさえ、周りが透き通ってきたらオーブンシートをはがし、生地の奥1/(3)を手前に折り返し、手前1/(3)の生地を奥に折り重ね、片面1分ずつ焼き、オーブンシートの上に取り出す。5、6を繰り返し焼く。
7. 6を3cm長さに切り、器に盛り、生姜入り酢醤油を添える。