



香りもち

調理時間10分

[材料4人分]

切りもち(四角)	3個
桜エビ	大さじ4
白ごま	大さじ1
A	
市販のお好み焼き粉	大さじ3弱
水	30cc
サラダ油	大さじ1

[作り方]

1. もちを1cm角にきる。
2. ボウルに1と桜えび、白ごま、Aを入れて混ぜ合わせる。
3. 中火のフライパンにサラダ油を熱し、2のネタを4等分して、両面こんがり焼いて器に盛る。