\ Let's cook! /

作った写真を
はり付けてみよう

料理名

コメント

材料：2人分

- 天ぷら粉：適量
- 水：適量
- 揚げ油：適量
- 天つゆ：適量

作り方

1. 天ぷら粉に水を加えて薄くとき、適度に混ぜる（あまり混ぜ過ぎないこと）。
2. 油を170度程度に熱し、スプーンで生地を少量ずつ落とし入れる。すぐに箸で軽くかき混ぜ、ふわっと膨らませる。
3. 揚げ色がついたら取り出し、キッチンペーパーで油をきる。
4. 天つゆを添えて提供する。