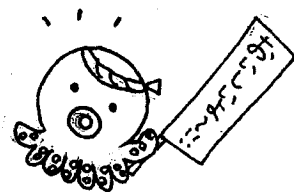


ほんばあじ
本場の味! トロトロあつあつ

関西風たこやき



ざいりょう
材料 (約50個分)

小麦粉 200g
 卵 2こ
 水 800cc
 粉末だし 小さじ2
 しお 小さじ1/3

たこ (ゆで・さしみ用) 150g
 小ねぎ 1束
 天かす 50g
 きざみ紅しょうが 30g
 ウィンナー 5本
 コーン、チーズ
 たこやきソース、マヨネーズ、
 かつおぶし、青のり

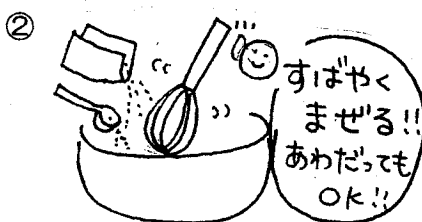
・キハバツ
 ・ひきにく
 ・こんにやく
 などをいれても
 おいしいよ!!
 😊

できより
適量

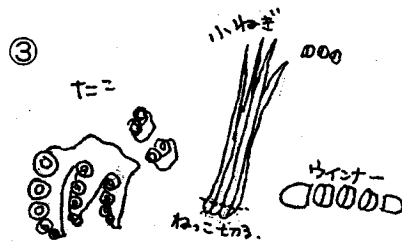
作り方



① 水、たまご、塩をボウルに入れてよくまぜたまご水を作る



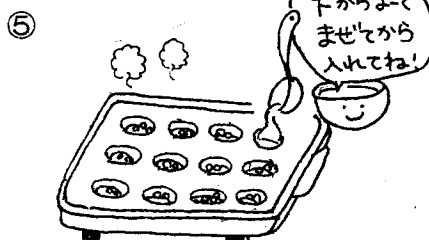
② ①に小麦粉を入れてまぜ、最後に粉末だしを入れまぜ、少しおいておく。



③ たこは一口大に切る。小ねぎは小口切り、ウィンナーはゆでて5ミリ幅に切る。



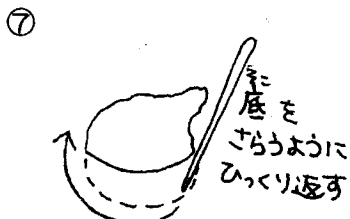
④ 型に油をぬる。天かすとたこなど具材を穴に入れる。



⑤ ジュジュッと音がしてきたら、生地をよくまぜ型に流し入れる。



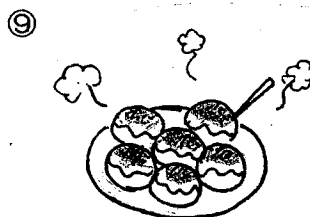
⑥ ねぎ、紅しょうがをまんべんなくちらす。



⑦ まわりが固まってきたら、はみでたへりの生地もまきこみながらひっくり返す。



⑧ こがさないようにくるくる



⑨ たこやきソース、マヨネーズ、かつおぶし、青のりをかけてできあがり~!!

😊 最初はまるくなくても
 どんどんまるくなってくるよ~