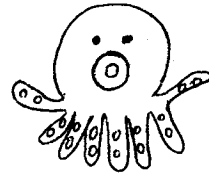


トロトロあつあつ

たこやき



いろいろな
ぐざいを
いれると
おいしいよ～

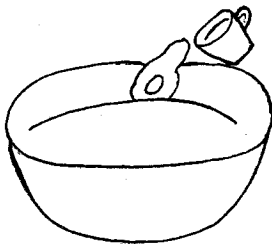
材料 (約50個分)

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
ウインナー	5本
コーン、チーズ	
たこやきソース、マヨネーズ、	適量
かつおぶし、鰹のり	

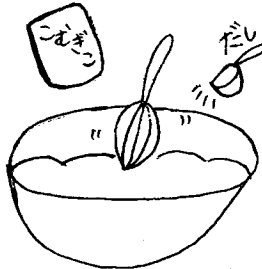
作り方

①



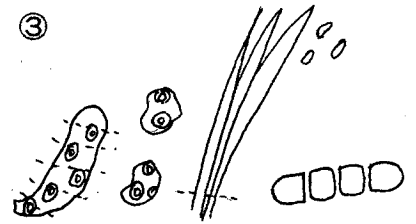
水、たまご、塩をボウルに入れてよく混ぜたまご水を作る。

②



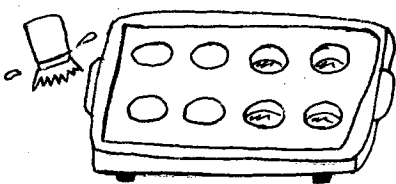
①に小麦粉を入れて混ぜ、最後に粉末だしを入れ混ぜ、少しおいておく。

③



たこは一口大に切る。
小ねぎは小口切り、ウインナーはゆでて5ミリ幅に切る。

④



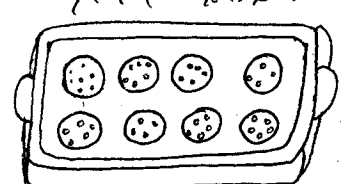
型に油をぬる。
天かすとたこなど具材を穴に入れる。

⑤



ジュジュッと音がしてきたら、生地をよく混ぜ型に流し入れる。

⑥



ねぎ、紅しょうがをまんべんなくちらす。

まださからなくてね。

⑦



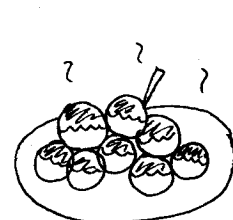
まわりが固まってきたら、はみでたへりの生地もまきこみながらひっくり返す。

⑧



こがさないようにくるくるくる～

⑨



たこやきソース、マヨネーズ、かつおぶし、鰹のりをかけてできあがり～！！



おいしい♡