

有明産の海苔を使った海苔パフ

<材料：4人分>

海苔	八つ切り16枚
小麦粉	1カップ
粉チーズ	大さじ2杯
ドライイースト	小さじ1/2
卵	1個
塩	小さじ1/2
砂糖	大さじ1杯
水	少々
揚げ油	適量

美味しい海苔の香りを楽しめる♪

もちもちの海苔パフです。

軽めのご飯やおやつ、お酒にも合う一品です。



1



- 材料を混ぜて生地を作る
(小麦粉／ドライイースト
／砂糖／塩／水)
- 混ぜた生地は1時間寝かせる

2



- 海苔を水で溶く

3



- 水に溶いた海苔を生地と合わせる

4



- 粉チーズを混ぜ合わせる

5



- 175度前後の油で揚げる

6



- 揚げたら塩をふりかけて完成