

リンカーン秘伝のタコ焼き粉 レシピ

(約40～50個分)

< 材料 >

- ・小麦粉（薄力粉） …200g
- ・卵 …2個
- ・白だし …大さじ2（顆粒だしなら、大さじ1）
- ・みりん …大さじ1
- ・醤油 …大さじ1
- ・サラダ油 …30cc
- ・水 …700cc

< 作り方 >

大きめのボウルに、水以外の材料を全て入れる

水は、3回ぐらいに分けてボウルにいれます。

粉がダマ（かたまり）にならないようによく混ぜ合わせて下さい！

あとは、今日のように。タコ鍋に油を敷いて

生地を流して、小指サイズに切ったタコと、

刻んだネギと紅ショウガを入れて、クルクルと♪

みんなでタコ焼きを楽しんで下さいねー！

