



## ♡作り方♡

- ①薄力粉に塩を入れ、次に沸騰寸前の牛乳を入れ箸でまぜ（こねないこと）8個の円形にまとめる。（厚さは1cm位）
- ②熱いうちに味噌を両面につける。（薄く）
- ③フライパンに3cm位の油を入れ低温で何度も返しながらキツネ色になるまで、じっくり揚げる。

◎本当にシンプルで昔なつかしいおやつです。

## ♡ワンポイント♡

油の温度が高いとすぐ焦げるので注意しました。

時間が経つと硬くなるのでラップに包んでみました。

## 材 料

[4人分]

薄力粉	……………	250g
牛乳	……………	300cc
味噌	…… 大さじ2	} 溶いて 水 …… 大さじ2 } おく
揚げ油	……………	
塩	……………	少々

# 牛乳入りみそおやき

「水沢地域」石川 盛子さん