

# カロチンせんべい

## ♡ワンポイント♡

人参を細かく切ってみましたが、すってから混ぜると食べやすい。

混ぜ合わせる時に牛乳を少しずつ入れてこねる。

充分こねてから棒状にして切る。

## 材 料

[4人分]

米粉	.....	100 g
小麦粉	.....	100 g
牛乳	.....	50cc
卵	.....	1個
人参	.....	½本
白ごま	.....	5 g
食用油	.....	200cc
砂糖	.....	大さじ1
重曹	.....	少々
塩	.....	少々



## ♡作り方♡

- ①人参はすりおろす。
- ②米粉80g、小麦粉80g、砂糖、塩、重曹、白ごまを混ぜておく。
- ③卵をとき、②に混ぜる。
- ④③に牛乳を少しずつ流し入れ混ぜてこねる。
- ⑤残りの米粉、小麦粉も入れて充分にこね合わせる。
- ⑥棒状にし、包丁で薄く切る。
- ⑦フライパンに油を熱して⑥を揚げる。