

ちくわのてん茶揚げ

★★★ 材料 (4人分) ★★★

ちくわ・・・・・・・・・・4本
揚げ油・・・・・・・・・・適量
天ぷら粉・・・・・・・・・・適量
てん茶・・・・・・・・・・少々
A { ※てん茶の量(重量比)
 天ぷら粉：てんちゃ=30：1
水・・・・・・・・・・適量

★★★ 作り方 ★★★

下準備

- *ちくわをななめ半分に切る。
- *天ぷら粉とてんちゃを合わせておく。
- *合わせた粉に水を入れて混ぜておく。
- *油を180℃に温めておく。

- ① ちくわにてんぷら衣を付け、180℃の油でカリッとなるまで揚げる。(1~2分程度)
- ② 油を切ったら出来上がり☆

てん茶は抹茶になる前(石臼で挽く前)のお茶のことだよ。
お菓子やアイスクリームの原料に使われているよ。

