

チャクチャクのつくりかた

ざいりょう(5人分)^{にんぷん}

- こむぎこ
・小麦粉100g
- たまご
・卵M1つ
- さとうこ
・砂糖小さじ2=10g
- しょうしょう
・バニラエッセンス少々
- れんにゅう
・練乳130g(チューブ1本)^{ほん}
- こなざとう てきりょう
・粉砂糖 適量



Let's Cooking !



- ① 卵^{たまご}と砂糖^{さとう}をよく混ぜ、そこにバニラエッセンスと小麦粉^{こむぎこ}を入れます。
- ② 生地^{きじ}がひとかたまりになったら、めん棒^{ぼう}で薄く伸ばします。
(生地^{きじ}を伸ばす時、硬さ^{かたさ}が足りなかったり、台^{だい}にくっついてしまう際には、小麦粉^{こむぎこ}を足したり打ち粉^{うちこな}をしたりしてください。)
- ③ 包丁^{ほうちょう}で細かく切ります。
- ④ 油^{あぶら}で揚げます。
- ⑤ 熱^{あつ}いうちにたっぷり^{れんにゅう}の練乳^まと混ぜて、粉砂糖^{こなざとう}を振り^ふたら完成^{かんせい}です。

