



# とうもろこしのかき揚げ



2人分

	とうもろこし	1本
	薄力粉	大さじ1
A	薄力粉	大さじ1と1/2
	片栗粉	大さじ1と1/2
	水	大さじ2
	のり	適量
	揚げ油	適量

作り方

- ① とうもろこしは3つに切り、包丁でかつらむきのように芯から実を外す。
  - ② とうもろこしに薄力粉大さじ1をまぶす。Aの材料を混ぜ合わせたものを加え、からめる。
  - ③ 180度の油できつね色になるまで両面揚げる。すぐさわってしまうと、バラバラになるので注意。油に入れたらしばらく触らずに揚げると良いです。
- ☆のりに載せてあげると、バラバラにならず揚げやすいです。