米粉の唐揚げ

サラッと油が少ない、サクサク食感の米粉唐揚げです。

軽くて何個でも食べられそうな食感です。

材料（作りやすい分量）

- **HP米粉N…67g**
- 片栗粉…33g

下味付き（対肉300g）

- 酒…大さじ2
- 醤油…大匙１
- 練しょうが…１かけ
- 塩コショウ…少々

ワンポイントレッスン

米粉は吸油が少ないので
油っぽくなく、
軽い食感に仕上がります

作り方

①鶏肉を２５g程度の大大きさに切り、下味をつける

②粉類をよく混合して、①の肉にまぶす

③約１７５℃の油で揚げる（目安：４分３０秒）