



## 米粉の天ぷら

油っぽくなく、さくみのある米粉天ぷらに仕上がります。

時間が経ってもサクサク感が持続しやすいです。

### 材料（作りやすい分量）

- ・HP米粉R…49g
- ・片栗粉…49g
- ・ベーキングパウダー…2g
- ・全卵…1個分
- ・水…105（目安）
- ・好みの具材（エビや野菜など）

### ワンポイントレッスン

加水する前の粉を打ち粉として  
具材につけると、  
衣の付着量を上げる  
ことができます

必要に応じて花かけしてください

ベーキングパウダーを使用しない場合、  
水の量は82でお試しください

### 作り方

- ①すべての原材料を軽く混ぜ合わせる
- ②具材を①のバッター液に通す
- ③175°Cの油で揚げる（目安：2分）