

# 「じゃこピーせんべい」

## 【材料】

じゃこ	8 g
ピーナッツ	12g (バターピー可)
上新粉	50 g
卵	20 g
豆腐	20g
砂糖	10 g
打ち粉	適量
揚げ油	適量



## 【作り方】

- ① ピーナッツを細かく刻む。
- ② ボウルに①とすべての材料を入れてよく混ぜ合わせ、ひとまとめにする。
- ③ 打ち粉をふったまな板に②をのせ、麺棒で3mm位の厚さにのばし、食べやすい大きさにカットする。
- ④ 揚げ油を中火より弱めに熱し③をカラッときつね色に揚げ、油っけをよくきる。