

たい焼き



—特徴—

☆コーンフラワーを使用すると、焼き上がりがサクサク食感になります。
 ☆時間が経過しても劣化を抑制することができます。

〔 材 料 〕 約 6 枚 分 （ 型 に よ っ て 異 な り ま す ）

たいやき	
薄力粉	95g
コーンフラワーイエローNo.7	5g
上白糖	36g
トレハロース	9g
ベーキングパウダー	5g
全卵	52g
水	107g
本みりん	14g

★

たいやきの具材	
つぶあん	適量
ハム・チーズ	適量
	など

※卓上たい焼き器使用。

サニーメイズ公式Instagram [🔍 検索](#)

Instagram でレシピと動画を公開中♪

株式会社 サニーメイズ

Tel. 054-365-5163
Fax. 054-364-2578
静岡県静岡市清水区横砂南町 2-1

〔 作 り 方 〕

準備

◇ ★の材料（薄力粉、**コーンフラワーイエローNo.7**、上白糖、トレハロース、ベーキングパウダー）をふるい合わせておく。

- ① ボウルに水・みりん・全卵を入れ、混ぜ合わせる。
- ② ふるっておいた★の材料（薄力粉、**コーンフラワーイエローNo.7**、上白糖、トレハロース、ベーキングパウダー）を加え、泡立て器で均一になるまでよく混ぜる。
- ③ ボウルにラップをして生地を 15 分寝かせる。この間にたい焼き器の電源を入れ、加熱しておく。
- ④ たい焼きプレートに油をひき、半分の高さまで生地を流し入れる。
餡やハム・チーズなどお好みの具材を入れ、その上から具材が隠れるまで生地を乗せる。ふたをして6分～8分焼く。

※焼き時間はあくまで目安なので実物を見ながら調整する。