

たい焼き

—特徴—

- ☆ソフト感が上がり、コーンの程良い旨味が出て美味しいです。
- ☆時間経過しても、小麦の引きを抑制することができます。



※調理のイメージです。

〔 配 合 〕

たい焼き	
薄力粉	95g
コーンフラワーイエローNo.7K	5g
上白糖	26g
ベーキングパウダー	3.4g
生卵	36g
牛乳	94g

〔 作 り 方 〕

- ① 薄力粉、コーンフラワーイエローNo.7K、砂糖、ベーキングパウダーを混合し、篩を通しておく。
- ② 生卵、牛乳をボウルに入れて①を加え、泡立て器で攪拌する。
- ③ ②で作った生地を室温でそのまま1時間寝かす。
- ④ 温めた、たい焼き器の型に油をひき、型の下部160℃～170℃、上部230℃まで温度を上げ（生地を流している間に温度が下がるので、高めにしておく）生地を流し、餡を入れ、さらに餡が隠れるまで生地を乗せ、蓋をして弱火で裏表返ししながら8分間焼く。

※ 焼成時間はあくまで目安ですので、実物を見ながら調整して下さい。