かりんとう

しかも ノンオイル♥

生地の粉を米粉に変え衣の砂糖を粉黒糖に変えて作りました。米粉に変えたので、よりカリカリに!!
抹茶は、ほんのり苦味が、しょうがは後味さわやかで、美味しかったです。
簡単なのですぐ出来て オススメです☆

材料

薄力粉	大さじ12
ゴマ	大さじ3
塩	1つまみ
豆乳	大さじ6
抹茶	大さじ1
しょうが	1かけ
衣 砂糖	大さじ3
衣 水	小さじ3

作り方

① 薄力粉、ゴマ、塩をあわせて混ぜます。混ざったら、豆乳を入れてこねます。
(硬めの方が生地を切ったり形を整えるのが楽です)

② 生地を3等分にし、1つはそのまま1つは抹茶を、1つはしょうがを加えます。

③ ラップに挟んで麺棒で2mmぐらいにそれぞれ伸ばします。

④ 細く切って、クッキングシートに並べます。
(手で適当な大きさにしても良しです)

⑤ レンジ(500w)で2〜3分カリカリするまでチン♫します。

⑥ 衣の材料を小鍋に入れ、火にかけます。ぶくぶくしたら⑤を入れ絡めます。