

「ゴールドラッシュ」の ふわふわ焼き

トウモロコシのレンビ



「ゴールドラッシュ」のジューシーな甘みを
ふわふわの生地とつぶつぶ感で味わいます

材料 (10個分)

トウモロコシ「ゴールドラッシュ」1本
はんぺん …………… 2枚 (1枚100gのもの)
全卵 …………… 1個
片栗粉 …………… 小さじ2
サラダ油 …………… 適量

下ごしらえ

「ゴールドラッシュ」は、皮を2、3枚残した状態でラップにくるみ、電子レンジ(600W)で3分間加熱します。冷めたら実をはずし、2等分にしておきます。

作り方

- ① ミキサーに、はんぺん、全卵、片栗粉、「ゴールドラッシュ」の半分を入れて軽く攪拌します。
- ② 1をボウルにあげ、残りの「ゴールドラッシュ」を加えて混ぜます。
- ③ 手にサラダ油を薄くつけ、2を10等分にして丸く形作ります。
- ④ フライパンに油を薄くひき、両面色よく焼きます。