

～とうもろこしのフリッター～

*材料(大人1人分)

・とうもろこし	1/2 本
・塩	少々
・小麦粉	大さじ2
・砂糖	小さじ1/3
・炭酸水	大さじ3
・揚げ油	適量

*作り方

- 1、とうもろこしを蒸して5cmの長さに切り分ける。
- 2、1のとうもろこしの身をバラバラにならないように芯に沿うように切る。
- 3、ボウルに塩、小麦粉、砂糖、炭酸水を入れてよく混ぜ衣を作り、2で切ったとうもろこしをくぐらせ、180℃に熱した油で8分ほど揚げ、きつね色になれば、余分な油をきり、お皿に盛り付ければできあがりです。

<ワンポイント>

- *小麦粉と書いていますがてんぷら粉を使うとさらにさっくりとした食感になります。
- *コーン缶でもできますが、生のとうもろこしですると甘みが全然違うので試してみてください。

