

コーンの米粉お焼き (5人分)



材料

米粉	100グラム	水	100グラム
ベーキングパウダー	小さじ1/3	パセリ	少々
クリームコーン	150グラム	焼き油	適量
ベーコン(5ミリ幅)	25グラム	ケチャップ	適量

作り方

- 1,米粉にベーキングパウダーとパセリを加え、混ぜておく。
- 2,クリームコーンに水を加え混ぜておく。
- 3,1にベーコンと2を加え、よく混ぜる。
- 4,フライパンに油をひき、3の生地を薄く伸ばし両面焼く。
- 5,焼けたら切り分けてケチャップをお好みでかける。