

おせんべい生地で簡単おしるこ

おせんべい生地（薄焼き）をあんことお水で煮るだけで、もちもち美味しいおしるこに100%国内産米のおせんべい生地を使用して、お餅とは違ったもちもち食感でクセになる味。お餅と違って長時間煮込んでもとけません。100%国産米で、子供もお年寄りも安心・安全、来年のお正月の一品に是非どうぞ！

材料
つぶあん・こしあんお好みで 200g
水 200 cc
薄焼きせんべい生地 5枚
塩 少々

【作り方】

- ① あんことお水を鍋にいれる。
- ② 中火にかけておたまかスプーンで混ぜながら様子を見る。
- ③ ぐつぐつしてきたら薄焼き生地をお鍋に入れる。
1枚で大きい場合は半分もしくは1/4くらいに割っても食べやすいです。
- ④ かためが好きな方は5分くらい、やわらかめが好きな方は8分くらい煮込みます。（吹きこぼれないように注意）
- ⑤ 火を止めたなら最後に塩を少々入れて味をととのえたら出来上がり！



味億特製 おせんべい生地
10枚入り 400円（税抜）



【コツ・ポイント】

- ☆生地が少し膨らむので小な子供やお年寄りには1/4くらいの大きさがちょうどいいです。
- ☆ゆで時間が短いとしんが残るので火加減で調整してみてください。

おうちで手焼きせんべいを焼いてみよう



フクフク...

こまめにひっくり返して

完成！

《 オープントースターで作る場合 》

- ① 500Wのオープントースターをあらかじめ温めておく。
- ② ①の余熱のある中に生地を入れ2、3分そのまま温めておく。
- ③ ②の後、再度500Wのトースターのスイッチを入れ焼き始める。
- ④ しばらくして、生地全体が白っぽくなって表面がぷくぷくと膨らんで乾いてきたら生地を焦がさないよう、こまめに裏返ししながら焼く。
- ⑤ 生地全体がきつね色になってきたらトースターから取出しお好みのタレを付け余熱の残ったトースターの中へ戻す。
- ⑥ 表面が乾いたらトースターから取り出し、粗熱を取ってからお召し上がり下さい。

《 フライパンで作る場合 》

- ① フライパンを予め温めて粗熱をとっておく。
- ② 余熱のあるフライパンに生地を乗せ2、3分温める。
- ③ ②のフライパンをそのまま中火（フライパンの底にコンロの火が付くか付かないくらい）にかけて生地を焦がさないように温めていく。
- ④ 生地全体が白っぽくなって表面がぷくぷくと膨らんで乾いてきたら生地を焦がさないようこまめに裏返ししながら焼く。
- ⑤ 全体にきつね色になってきたら火を止め、お好みのたれを生地に付け、余熱の残った先程のフライパンの上におき表面を乾かす。
- ⑥ せんべい生地の表面が乾いたらフライパンから取出し粗熱を取ってからお召し上がり下さい。

☆コツ・ポイント☆

- ① 1分くらいで焼け始めますので目を離さないこと！② 慣れるまでは1枚1枚丁寧に。③ 生地がぷくぷくしてきたらこまめに両面焼いてください。