

「第4回郷土料理講習会」レシピ

市町村名〔 多良木町 〕

メニュー名	餅麦粉のクルクル黒砂糖	
材料と分量 (4人分をめやす)	材料	分量(4枚分)
	餅麦粉	50g
	豆乳	150cc
	サラダ油	適宜
	粉黒砂糖	大さじ8(1枚に大さじ2ぐらい)
作り方	<p>①餅麦粉を豆乳で溶く。 ②熱したフライパンに油を薄く引き、お玉に軽く一杯分の生地をクレープのようにのばし広げる。 ③表面が乾いたら、裏返し、1～2分焼く。 ④皿に取り出し、あら熱が取れたら黒砂糖をふりかけ、クルクルと丸める。 ⑤切り口が見えるように半分に切って、盛りつける。</p>	
アドバイス・コツ		
いい伝え・自慢したいこと	昔懐かしい焼きだごをヒントに多良木産の餅麦粉を豆乳に溶き、薄くのばして焼き、黒砂糖をふりかけてクルクルと巻き、しみじみとした味わいにしました。	