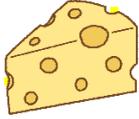


もちもち

# まぜるだけ！ 米粉で作る チーズ千千ミ



## 材料(フライパン1枚分)

卵	1個
水	70cc
米粉	50g
片栗粉	大さじ1
コーン	1缶(約150g)
ピザ用チーズ	ふたつかみ
ごま油	適量
★しょうゆ	小さじ2
★酢	小さじ1
★白ごま	適量



## 作り方

① ボウルに卵をわって入れ、よくまぜます。



② 水、米粉、片栗粉を入れ、よくまぜ合わせます。



- ③ コーンとピザ用チーズを入れて、全体をよく混ぜます。



- ④ 熱したフライパンにごま油をひき、③の生地を流し入れて、中火で焼きます。



- ⑤ 焼き目がついたらひっくり返して、うらもよく焼きます。

お皿を使ってひっくり返すと  
楽です。



- ⑥ こんがり焼き目がついたら、お皿にうつして食べやすい大きさに切り、★をませ合わせたタレでいただきます！

