

米粉のもちもちタコス



材料（3～4枚分）

A 米粉	… 160g
卵	… 1個
塩	… ひとつまみ
サラダ油	… 大さじ1
コーンスープの素(粉末)	… 大さじ2
お湯	… 400～450ml
お好みの具材(肉や野菜、チーズなど)	

作り方

- 1) ボウルにAを入れてよく混ぜ合わせる。お湯を少しずつ加えながら混ぜ、クレープ生地のようになるまで調節する。
- 2) テフロン加工などのフライパンに①の生地をお玉1杯分流して薄く広げる。焼き色が付いたらひっくり返し、両面を焼く。
- 3) 濃いめの味付けにした肉や野菜などお好みの具材をはさんでいただく。



好きな具材をはさもう♪



JAこうか
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

他のレシピはこちら!!

