

〇かりかりうどん〇

みんな大好き！かりかり音をさせながらしっかり噛んで食べましょう！

作る前は手洗いを忘れずに☆



材料

- ・ゆでうどん 1袋 (200g)
- ・小麦粉 大さじ3
- ・砂糖 大さじ2
- ・油 大さじ1

準備するもの

- ・食品用ポリ袋
- ・刷毛 (はけ)
- ・クッキングシート (鉄板の大きさに切っておく)

作り方

- 1、ポリ袋にうどんと小麦粉を加え、
うどん全体に小麦粉がまぶさるまでよく振る。
- 2、うどん同士がくっつかなくなったら、
ポリ袋から3本取り出し三つ編みにする。
- 3、お好みの長さに手でちぎり端はくっつける。
上からはけで油を全体に塗り、砂糖をふりかける。
- 4、オーブン190℃で25分加熱し、かりかりに焼けたら完成。
オーブンによって焼き加減が違うので、家庭で調整してください。



小麦粉の代わりに、きな粉やココアなどでアレンジしてもおいしいです(^^) その場合、焦げやすくなるので、オーブンの温度や時間を加減してみてくださいね。1袋でたっぷりできるので半分は、ごま油と塩に変えてお父さんのおつまみにも！