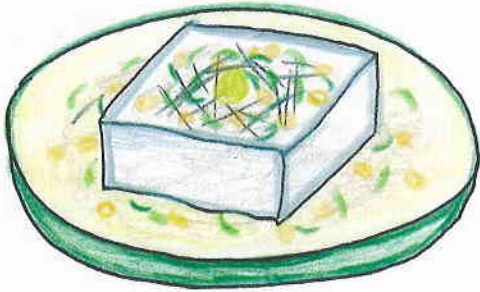


そば米粉レシピ

😊 そば豆腐



✦ つくり方



粉を入れて
よく混ぜる



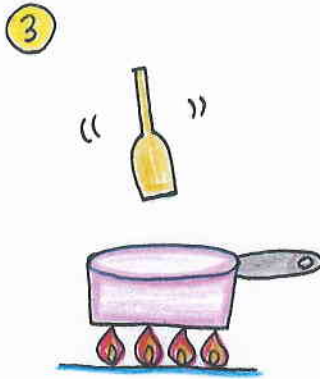
水を加えてよくかす
(裏ごしするとより良い)

✦ 材料

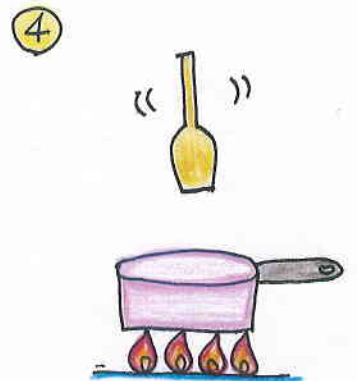
- そば粉 50g
- 葛粉 30g
- 片栗粉 20g
- 水 500cc

お好みで...

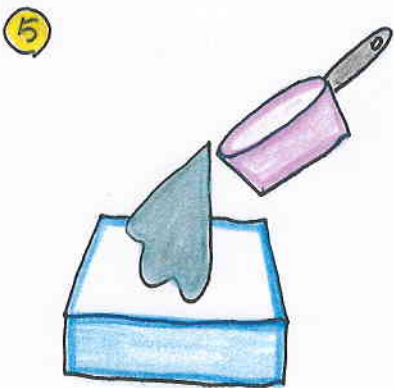
わさび ねぎ
天かす きざみのり
だし汁 など



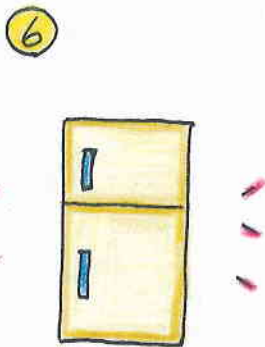
強火にかけて
木べらで混ぜる
(底がこげないように)



粘り気がでて
なめらかになるまでねる



タッパーに流し入れる



粗熱がとれたら
冷蔵庫で冷やす



勺で切って できあがり

お好みで (ねぎ、のり、わさび、天かす、市販のそばだし)