



5/1 (水) GW に作ってみよう～バルーンシュリンプ (えび風船)

(材料)

えび：10尾

塩：適量

A { 片栗粉：65g
コーンスターチ：20g
小麦粉：10g
ベーキングパウダー：3g
サラダ油：100g
水：15g
卵白：3個分

サラダ油：適量

- ① えびは背わたを取って洗い、水気を拭いて塩をまぶす。
- ② ボウルに A を入れて、良く混ぜ合わせる。
- ③ 油を 180℃に温め、①を②にくぐらせて揚げる。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いています。
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。