

# ねぎもち餅

材料	量	下処理
薄力粉	200g	
ベーキングパウダー	小さじ 1/4	
熱湯	120~140ml	
ごま油	大さじ 2	
塩・ごま油	適量	生地に塗る用
ねぎ	たっぷり (60~80g)	刻む
ベーコン	2枚	みじん切り

## 【作り方】

- ①薄力粉とベーキングパウダーをよく混ぜ合わせる。
- ②ごま油と熱湯を①に加え、よくこねてまとめ8分割する。
- ③生地を長方形にのばし、ごま油をぬって塩を軽くふり、刻んだねぎとベーコンをのせて包み込む。
- ④生地を棒状にして端からくるくると巻き、うすくのばす。
- ⑤フライパンで両面をこんがり焼き、出来上がり。

1/8量

エネルギー量

139kcal

食塩相当量

0.3g