

## たらの芽の米粉天ぷら



### ▼材料

- たらの芽 …8 個
- 米粉 …200cc
- A：
  - ・卵 …1 個
  - ・水 …140cc
- 揚げ油 …適量

### ▼作り方

- ① たらの芽はガクを少し削り、水洗いをし水気をとる。
- ② Aに米粉をさっくりと混ぜる。
- ③ ②に①を通して、170度の油でからりと揚げる。