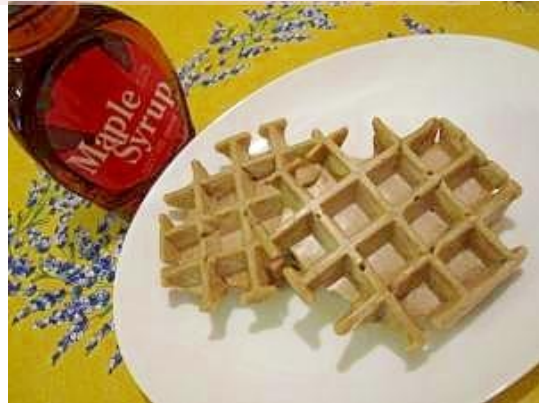


そば粉のワッフル

そば粉100%の生地

- A. そば粉 500g
ベーキングパウダー . . . 30g
- B. 蕎麦蜂蜜 15g
グレープシードルオイル . 50g
全卵 1個
食塩 10g
水 800g



① ボウルにAを入れ、混ぜ合わせる。
別のボールにBを入れよく混ぜる。



②AにBを入れを少しずつ加えながら
溶き、粗めのざるで漉す。



③ワッフルメーカーで両面を5分
位焼く。



今回は、蕎麦蜂蜜、練乳を添えま
したが、メイプルシロップ、
ジャム、ベーコンなどを添えても
美味しいですよ。



石森製粉株式会社 営業本部

〒136-0082 東京都江東区新木場 4-6-23

電話 03-3521-4160 FAX 03-3521-4220

フリーダイヤル(月~金 9:00~17:00) 0120-32-1157

URL <http://www.ishimori-seifun.co.jp>