

みかんの皮のフリッター 〈意外なおいしさ！〉

〔材料〕

みかんの皮	3～4個分
米粉	大さじ2
コーンスターチ	大さじ2
ベーキングパウダー	小さじ1
水	適量
粉砂糖	適量



〔作り方〕

- ① 米粉，コーンスターチ，ベーキングパウダーを混ぜ，クリーム状になる程度の水を入れて衣を作る。
- ② みかんをよく洗い，水気をふいて，ヘタを取る。
- ③ みかんの皮を適当な大きさに切り，衣をつけ，160℃の油で3～4分衣がカラリとなるまで揚げる。

※好みに粉砂糖をかける。

※ミカンの皮をむいて少し乾燥させるとパリッと仕上がる。