

打った蕎麦から

そばきな粉



材料

生そば 適量

砂糖 適量

塩 一つまみ

★香ばしさが命です。

作り方

生そばの処理法：

冷凍している場合は自然解凍してお使いください。

- ① 直接弱火のフライパンにのせてゆっくりと乾燥させるのも良いですが、事前に少しだけ電子レンジで水分を飛ばしてからフライパンにのせても良い。
- ② ゆっくりと乾燥させ、途中3回、4回くらいミルかフードプロセッサー（なければすり鉢）で細かくしながら濃い目の黄色みがかかるまで炒る。
- ③ お好みの量だけお砂糖を加え、一つまみの塩を最後に加えて下さい。