

じゃがスティック コンソメガーリック味



材 料

裏ごしじゃがいも	120g	塩	ひとつまみ
小麦粉	120g	ガーリックパウダー	1g(小さじ1/2)
ベーキングパウダー	2g	パセリ(刻む)	小さじ1/2
有塩バター	40g		
粉コンソメ	8g		

作り方

- ①小麦粉以外の材料を全て入れ、よく混ぜる。
- ②小麦粉とベーキングパウダーをふるい入れ、全体をまとめ、ビニール袋などに伸ばし3mm厚にする。冷凍庫で冷やし3mm幅にカットする。3180度で15分。150度に下げ約10分乾燥焼きする。(ほどよく焼き色がついたら途中でアルミホイルをかぶせる。)