

ソースなしでも食べれる♪あごだしのたこやき(1個約63kcal)



<材料(12個分)>

- 卵…2個
- 薄力粉…120g
- 牛乳…大さじ1
- マヨネーズ…お好みの量
- ねぎ…お好みの量
- たこ…お好みの量
- 青のり…お好みの量
- [だし取り職人](#)…1袋

<使用した商品>



【1】まず、200ccの熱湯に「[だしとり職人](#)」を2分以上煮出し、人肌と同じくらいになるまで冷まします。



【2】薄力粉・牛乳・卵・①で作っただし汁をボールに入れ、ダマがなくなるまでよく混ぜます。



【3】たこ焼き器に油をさし、穴の約半分くらいの高さまで②の生地を入れ2～3分焼き、ネギとたこを入れ、残りの生地を穴からハミでるくらい注ぎ入れます。形を整えて完成です。