

パセリせんべい



<材料量>

- ・パセリ 100g
- ・薄力米粉 150g
- ・水 150g
- ・卵 1ヶ
- ・石少米糖 10~20g
- ・塩 少々

ちょっとした
ゴハンや、
小腹のすいた
ときの
おやつにも!!

<作り方>

- 1) パセリを生のまま切る。
(みじん切り)
- 2) ①を混ぜ、パセリも入れ
フライパンで 5~6cm位に
うすくのばして焼く。

★ お好みでみそをつけても

GOOD!!