

自家製だて巻き ＊

Marutaka recipe

【材料】

- ・丸高 上生身 200g ・卵 6個 ・砂糖 60g ぐらい、蜂蜜 大さじ 1
(甘さはお好みで調節して下さい。)
- ・みりん 大さじ 2 ・酒 大さじ 2 ・塩 小さじ 1/2 ・薄口醤油 小さじ 1



【作り方】

- ① 生身をよく摺ってそこに砂糖を2～3度に分けて入れ、生身がトロトロになりダマが無くなるまで摺りこむ。
- ② 卵を別の入れ物に1個ずつ溶いて混ぜ（卵を直接入れない）調味料もいれてよく混ぜる。
- ③ 天板にクッキングシートをひいて80℃～160℃のオーブンで焦げ色が付くまで焼く。
(オーブン機種により調節してください。)
- ④ 焼けたら焦げた面を下にして鬼すだれで巻き、冷めてから取り出す。

※保存の為に甘めにしたほうが良いですが適宜加減して下さい。