



給食の人気メニュー

チョコタッフィ

ざいりょう：4人分

大豆（乾燥）・・・60g
揚げ油
（＊炒り大豆を使用してもよい）
A { 純ココア・・・小さじ1/2
砂糖・・・大さじ2
食塩・・・少々
水・・・小さじ1



つくりかた

① 乾燥大豆は洗って一晩水につけて置く。



② 油を180℃に熱し、水気をふき取った大豆を油で揚げる。（油はね注意！）



③ カリっとするほどよく揚げる。



④ Aをすべてフライパンに入れ、中火よりやや弱火で、加熱する。



⑤ ③の大豆を④に入れ、カリっとするまで、煎り付ける。



⑥ フライパンを火から下して、大豆がさらさらに乾くまで混ぜる。



＊チョコタッフィは、学校給食の人気メニューです。また、カミカミおやつとしてもおすすめです。給食では、時期によって抹茶味やきなこ味にすることもあります。