



サニーショコラライラスイートコーンの天ぷら



材料: 4人分
ライラスイートコーン
皮むき 1本 (正味約170g)

天ぷら粉 約50g
氷水 約75cc
※天ぷら粉の袋に表示されている分量
サラダ油 適量



1. スイートコーンは生のまま実を外す。
※トウモロコシカッターなどを使うと簡単に外せます。



2. ボールに天ぷら粉と氷水を入れ混ぜ合わせる。
※ダマがなくなり、滑らかになるまで混ぜ合わせる。
3. 2に1を入れ、スイートコーンの実にむらなく2をつける。



4. 天ぷら鍋に油を入れて中火にかけ、油の温度が170～180度になったら弱火にし、3をスプーンでまとめながら油に入れる。
5. 4を返しながら揚げ、キツネ色になったら取り上げ、油をきる。

*かるく塩をふって食べるのがおすすめです。