



Panella

チェチップス (チェチのチップス)



【材 料】 4～5 cm角が 16 枚程度

※チェチ粉 (ひよこ豆粉) 50g
水 150ml
※塩 (コンチェント) 小さじ 1/4

※揚げ油 (ボルゴデイサンニータ) 適宜

※印はアサクラアイテム
※塩はアサクラおすすめ塩
「コンチェントラートデルマーレ」

YouTube／アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol.231 (ダイジェスト)
vol.162 (フルレクチャー)

【つくり方】

※オーブンシートを 30 cm×30 cmを 2 枚用意しておく

- 1) チェチ粉は計量しあらかじめふるっておく
- 2) 鍋に分量の水、コンチェントを入れチェチ粉も入れ泡だて器でよく混ぜる
- 3) 火をつけ (中火よりやや弱い火)、泡だて器でかき混ぜながら加熱する
- 4) 粘性が出てきたら、木べらに持ち替え焦がさないように全体を練る
- 5) なべ底から沸き上がってきたら OK 火を止める
- 6) クッキングシート 1 枚の中央にチェチの生地を置き上からもう一枚被せる
- 7) 麺棒で平らに伸ばし 2 mm ぐらいの均等な厚さにのす

※広がったら端の出っ張りをカットし出来るだけ四角い状態にすると無駄がない (動画参照)

- 8) 揚げ油を用意し 180℃に熱しチェチップスを揚げる
- 9) 両面の表面がカリッとしたら OK

※オーブンの場合は天板にチップスを広げ上から EVO をかけて 200℃の
オーブンで約 30 分目安 (途中ひっくり返さなくて OK)

- 練った後の鍋に水を満たししばらくおくと
引っ付いた生地が鍋から離れます
湯葉のようになり、そのまま EVO と醤油で、
または味噌汁に加えかきたま汁のようになり美味しい

