

ぼうくうせんべい 防空煎餅

●材料：6～7枚

メリケン粉（小麦粉）	50 g
魚粉	5 g
白胡麻	3 g
塩	1つまみ
水	大さじ2
醤油	少々

●作り方

- ①メリケン粉、魚粉、胡麻をまぜ、塩を加えて水でお餅の軟らかさに混ぜる。
- ②できるだけ（2mm厚さ位）薄くのばしたら、湯呑みやブリキ缶等で煎餅型に丸く切り抜く。
- ③フライパンの上に並べ両面を焼き、醤油を少し塗ってちょっとあぶれば防空煎餅ができあがる。

