

エビ魚醤 海老チーズボール



材料 (10 個分)

◎ P-31	100g	◎ 海老魚醤油	7g
◎ 卵	40g	◎ 吸水	58g
◎ ロルフエダムチーズ	25g	◎ ボイル海老	50g
◎ サラダ油	20g		

作り方

- ① ボールに室温に戻した卵、30℃のぬるま湯、海老魚醤油を入れホイッパーで合わせます。
- ② 次に粉、エダムチーズ、サラダ油を入れてボールの中で一塊になるまで捏ね、粘りが出るまで5分ほど続けます。
- ③ その後、台に捏ね上げた生地を取り出し棒状に形を整えます。
- ④ 一個25gに切り分け、その中にボイルした海老5グラムを包み込み球状に丸めます。
- ⑤ 170℃に温めた油の中に8分間揚げれば出来上がりです。