

おうち de クッキング

電子レンジで簡単♪『豆腐チップス』

スライスしたお豆腐を電子レンジでチンするだけで、ザクザク触感がクセになる豆腐チップスが作れます。簡単・美味しい・低カロリーの豆腐チップスをおやつやおつまみにどうぞ！



材 料

- ・絹ごし豆腐 1丁
- ・塩 小さじ1/4
- ・ブラックペッパー、ゆかり、粉チーズ等
お好みで(ココアパウダーなど甘いものでも♥)

作 り 方



- ① 豆腐をしっかりと水切りする。
- ② ①の豆腐を5mm程度に薄く切り分け、クッキングシートの上に重ならないように間隔をあけて並べる。
- ③ 焦げないように注意しながら10分程度、表面が少しきつね色になりしわが寄るまで加熱し、ひっくり返してさらに3~4分程度、水分をしっかりと飛ばすよう加熱する。
- ④ 塩やブラックペッパーなどお好みの味付けをして完成！



個人的にはゆかり
味がオススメ！

★ このレシピは <https://macaro-ni.jp/> 参照です。