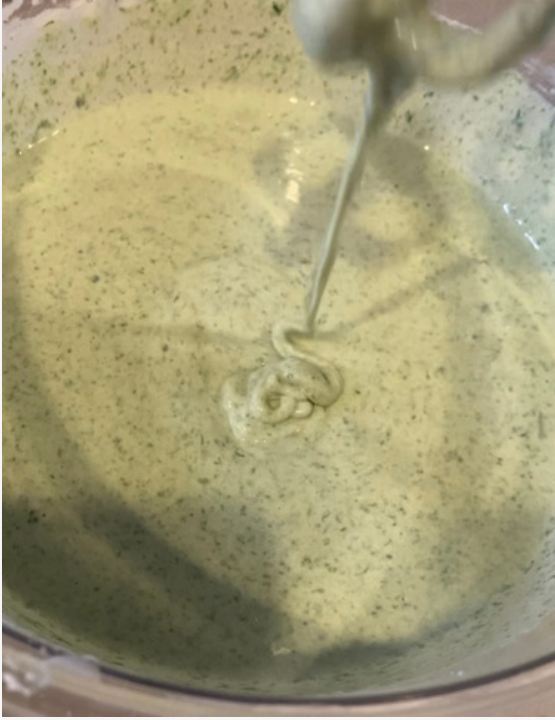


# 生地感の調整の仕方（水分量）



## ゆるい生地△

生地がリボン状におちるが、  
1～2秒できえてしまう。  
→米粉をたして調整する



## 固い生地

ぐるぐる混ぜることが  
できないくらい固い。

リボン状におちた生地が  
きえていかずに  
残っている。

→ティースプーンや  
小さじ、ミストスプレー  
で水をたす。