

ポーポー（沖縄の郷土菓子）



材料

白玉粉・・・50g

水・・・1カップ

薄力粉・・・100g

しお・・・ひとつまみ

ツナ缶・・・30g

みそ・・・大さじ1杯

砂糖・・・少々

手順

1. ボウルに白玉粉と水を入れ、ダマがなくなるまで混ぜる
2. ①へ薄力粉と塩を加え、さらにしっかりと混ぜる
3. みそダレを作る
4. フライパンを熱し油を敷いて②の生地をクレープを焼く要領で8枚薄くのぼし焼く（少し楕円形に生地を広げるのがコツ）→両面焼く
5. 焼けたクレープ生地に③をお好みで塗り、くるくると巻く
6. 味のバリエーションとして、ホイップクリームやジャムを塗ってくるくる巻いても良い

※沖縄県では、子どもたちの健やかな成長を願う供え物とされたり、豊漁祈願などのお祭りの際に供されたとされています