

ミニアメリカンドッグ



材料（16本分）

ウインナー 8本 ホットケーキミックス 80g

牛乳 40g 揚げ油 適量

爪楊枝 16本

2本分 95kcal

作りかた

- 1 ウインナーは茹でて半分に切って爪楊枝をさしておく。
- 2 ホットケーキミックスに牛乳を加えて泡立て器でよく混ぜる。ぽったりとした状態にする。
- 3 油を180度くらいに熱し、爪楊枝にさしたウインナーに2をからめて揚げる。
- 4 ふっくらとふくれてきつね色になったら油から揚げる

★爪楊枝は小さいお子さんには危険な場合があります。
今は東部センターでは楊枝を使わずにウインナーを
ホットケーキミックスにからめてそのまま揚げています。

★ホットケーキを焼くときよりもすこしぽったりとした
生地にするこで、ウインナーにしっかり生地がからみ、
ふっくらとしたアメリカンドッグを作ることができます。

★ウインナーは皮なしウインナーを使います

★ウインナーの代わりに、魚肉ソーセージやキャンディ
チーズでもおいしいです。