

アメリカンドッグ



【材料：約4～5本分】

- | | |
|-------------|------|
| ・魚肉ソーセージ | 70g |
| ・ホットケーキミックス | 100g |
| ・豆乳 | 90cc |
| ・揚げ油 | 適量 |
| ・ケチャップ | 適量 |

豆乳を少なめにするのがポイントだよ！
竹串が口の中で刺さらないように注意してね。



【作り方】

- ① ホットケーキミックスに豆乳を加えてよく混ぜる。
- ② 魚肉ソーセージは4～5等分に切る。
- ③ 魚肉ソーセージに竹串を刺す。
- ④ 竹串を手に持って①のホットケーキミックスをからめる。
- ⑤ 揚げ油を170度に熱し、約5分揚げる。

★ケチャップをつけて召し上がれ★



人気のメニューの1つです。子どもたちは自分で手で持って食べられることが嬉しいようです。腹持ちも良いですよ。

中の魚肉ソーセージをウィンナーや茹でたお芋・野菜にするなど、いろいろアレンジも楽しめそうですね。