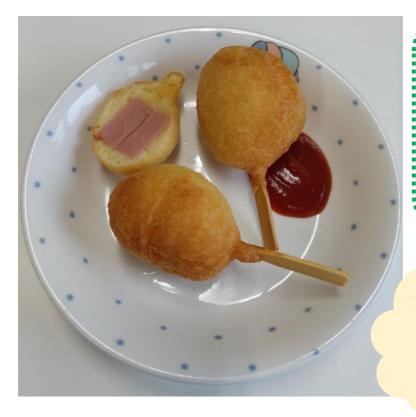
アメリカンドッグ





【材料:約4~5本分】

・魚肉ソーセージ

70 g

・ホットケーキミックス 100g

• 豆乳

90 c c

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イ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。