



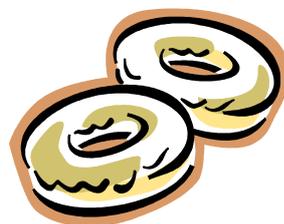
ホットケーキミックスでおやつ



<どら焼き> ホットプレート

材料: 10 個分 ・ホットケーキミックス 200g^ラ ・卵 180g^ラ ・素製糖 180g^ラ
・はちみつ 30g^ラ ・水 120g^ラ つぶあん 1袋

- 作り方:
- ① 卵をほぐし 素製糖とはちみつを入れ、軽く泡立て少し白っぽくなったら ミックス粉を入れる。
 - ② ①の中に分量の半分の水を混ぜる。(だまにならないように!)
 - ③ 残りの水を入れ、生地を落としてすぐ消える位の固さにする。
 - ④ ホットプレートを 180° に熱し、160° におとして油を薄くひきおたま半分くらいの生地をゆっくりホットプレートに流す(生地の真ん中に落とすと丸くなる)。
 - ⑤ ふつふつとしてきたら裏に返し、30秒位で皿にあげ 濡れふきんをかけてさます。20枚を焼きます
 - ⑥ 生地にあんこを挟み ラップでくるむ。少し時間を置いておくとしっとり「どら焼き」の出来上がり♪



<ウインナー入りドーナツ>

材料: 10 個分 ・ホットケーキミックス 200 ㌘ ・ヨーグルト 90 ㌘ ・ウインナー10本 ・油 少々



作り方:

- ① ボールにミックス粉 ヨーグルトをいれよくこねる。
◆パンこね機能調理機を持っている方は 2 分くらいで出来る!
- ② 生地を 10 等分に分けて丸める。
- ③ 手のひらでつぶして ウインナーを包み コロコロと包む。
- ④ 揚げ油を 160° で揚げて 出来上がり☆



♥生協のホットケーキミックスは国産小麦で甘さおさえめ! どんな料理にもアレンジ

できてとっても便利ですよ 200 ㌘×3 ¥300