

たこ焼き器でホットデザート

材料

ホットケーキミックス	麩	20 個
卵	卵	1 個
牛乳	砂糖	大さじ 2
ウインナソーセージ	生クリーム	100 cc
チョコレート	バニラエッセンス	少し
甘納豆	バター	適量
あんこ		
ジャム 他		
サラダオイル・竹串		



- ① ホットケーキミックスは製品の表示に従って卵・牛乳を加えて混ぜ合わせます
- ② たこ焼き器にサラダオイルを塗って温め①のホットケーキの生地を半分くらい入れます。
- ③好きな中身を真ん中に入れて、上からホットケーキの生地を少しのせ竹串で回転させて両面が焼けたらできあがり。

スイートふういりちい

- ① 麩は水に浸して戻し、水気を絞っておきます。
- ② 卵・砂糖・生クリーム・バニラエッセンスを混ぜ合わせ④の麩を入れておきます(10分以上)
- ③ たこ焼き器にバターをぬって温め、⑤の麩を入れて竹串で回転させながら焼きます。