



チーズドッグの作り方



▼材料（約6個分）

・ホットケーキミックス	200g（1袋）
・牛乳	60ml
・ウインナー	3本
・さけるチーズ	3本
・スライスチーズ	6枚
・卵	1個
・パン粉	適量
・揚げ油	適量



▼作り方

- ①ホットケーキミックスに牛乳を加え、ヘラでよく混ぜる。
だいたいまとまったら、手でよくこねる。※粉っぽい場合は様子を見て牛乳を加える
- ②ウインナーとさけるチーズを半分にきる。
竹串にウインナー・さけるチーズの順にさし、その後スライスチーズでくるむ。
※さけるチーズは竹串が突き出さない程度にさす。
- ③生地を12等分にし、薄くのばす。そこに、②をおき包む。
※生地が厚いと生焼けになりやすいので、薄めにのばす。
- ④溶き卵、パン粉の順につけ、低温であげる。※高温で揚げると生焼けになりやすい
- ⑤キッチンペーパーを敷いた皿にとり、お好みでケチャップ・マスタードをかけ完成！
※冷めてしまった場合は電子レンジで加熱するとチーズがとける。