



## ★ミニアメリカンドック★

〈材料〉約3人前

ウインナー…10本

(半分にカット)

小麦粉…120g

ベーキングパウダー…小さじ1

砂糖…大さじ3

卵…2個

牛乳…50cc

揚げ油…適量

〈作り方〉

- ①ウインナーを半分にカットする。  
(保育園のおやつでは皮なしの小さいウインナーを切らずに使っています)
- ②ウインナーを袋に入れ小麦粉(分量外・適量)を入れまぶしておく
- ③ウインナー以外の材料をボウルに入れ混ぜる
- ④ウインナーに③の生地を絡ませて約160℃位の低温でじっくり揚げる
- ⑤生地に火が通ったら完成♪

※爪楊枝などにウインナーを刺して生地をつけるときれいに仕上がりがよくなります😊

(注!)爪楊枝を使って調理したときは、食べる時に細心の注意を!!

