

冷凍ピーツを使った

チーズハットグ



< 材料 >

◎冷凍ピーツダイス … 適量
さけるチーズ … 4本 割りばし … 2膳
ホットケーキミックス … 200g 卵 … 1個
小麦粉 … 小さじ1 パン粉 … 適量

< 作り方 > ※ピーツダイスは解凍しておく。

1. 割りばしを割り、さけるチーズを刺す。
2. ボウルにホットケーキミックスをいれ、水80mlを少しずつ加えて混ぜる。混ざったら4等分にする。
3. 打ち粉をひいて、生地をチーズが巻ける長さに伸ばす。チーズの周りにピーツダイスを置いて包む。
4. 溶き卵に小麦粉と水大さじ1を加え混ぜる。
5. 3を4に付けて、パン粉を全体に付ける。
6. 鉄板にクッキングシートをひき、5を置く。
7. オープンのノンフライキーで焼く。
さらにトースターで焼き、焦げ目をつけて完成。