

お家でクッキング!!(その他)

★チーズハットグ★

＝材 料（5本分）＝

ホットケーキミックス 200g

牛乳 85cc

サラダ油 小さじ1

とろけるスライスチーズ 5枚

〔小麦粉 大さじ2

水 大さじ3

パン粉 25g

揚げ油 適宜

※揚げ油を使用するので、必ず大人の人と一緒に調理をしてください。

※チーズはメーカーによってチーズの伸びに差があるので、色々試してみてください。

※小麦粉と水の衣の代わりに溶き卵でもよいです。

＝作り方＝

①牛乳にサラダ油を加えて混ぜておく。チーズは1枚を4等分に切り1つに重ねる。

②ボウルにホットケーキミックスを入れ、①を少しずつ加えて生地を作り、5等分する。
※固めの生地に仕上がっています。

③②の生地をめん棒等を使って10cm×10cm程度に伸ばして①のチーズを包み、とじめをしっかりとつまんでとじる。

④小麦粉と水を混ぜ合わせて衣を作り、③をくぐらせて衣をつけ、パン粉をまぶす。

⑤揚げ油を用意し、170℃前後の温度の油でじっくりきつね色になるまで揚げる。

※食べる時に好みでケチャップ等かけてもおいしいです。



【生地を伸ばすとき】

クッキングシートを約 15 cm 長さに切り、それを半分に折り、生地をはさんで、めん棒を使って伸ばすとみやすいです。

【チーズハットグの食べどき】

チーズは冷めると伸びが悪くなるので、なるべく温かいうちに食べましょう。