

チーズがとろける♪

# ハットグ



40分

1本あたり  
534  
kcal

DELISH  
KITCHEN



# チーズがとろける♪ ハットグ

40分

1本分あたり  
534  
kcal



## 材料 (4本分)

|             |        |
|-------------|--------|
| ソーセージ       | 2本     |
| さけるチーズ      | 2本     |
| とろけるスライスチーズ | 4枚     |
| 溶き卵         | 1個分    |
| パン粉         | 1/2カップ |
| サラダ油        | 適量     |

### ☆生地

|            |      |
|------------|------|
| ホットケーキミックス | 200g |
| 水          | 80cc |

### トッピング

|       |      |
|-------|------|
| 砂糖    | 大さじ1 |
| ケチャップ | 大さじ2 |
| マスタード | 大さじ2 |

- 1 さけるチーズは長さを半分に切る。
- 2 ソーセージは長さを半分に切る。
- 3 割り箸にソーセージ、さけるチーズを順に1片ずつ刺す。とろけるスライスチーズ1枚を巻く。同様に計4本作る。
- 4 ボウルに☆を入れて、まとまるまでこねる(生地)。まな板に打ち粉(薄力粉：分量外：適量)をふり、生地をのせて4等分にする。丸めて直径12cm程の大きさにのばし、3をのせて形をととのえながら包む。
- 5 溶き卵、パン粉の順に衣をまぶす。
- 6 フライパンにサラダ油を底から3cmの高さまで入れて160℃に熱し、5を2本並べ入れて転がしながらきつね色になるまで4分程揚げ、油をよく切って取り出す。残りも同様に繰り返す。
- 7 熱いうちに砂糖をまぶす。お好みでケチャップ、マスタードをかける。