

たこ焼き器でパリパリピザ

【1個あたり 23円 エネルギー 37kcal 塩分 0,2g】



《材料：20個分》

春巻きの皮………5枚
ウインナー………4本
プチトマト………5個
オリーブ油………適量
ピザソース………適量
ミックスチーズ……適量

《作り方》

- ① 春巻きの皮を4等分に切る。
- ② ウインナーは3mm幅に輪切り、プチトマトはくし形に4等分に切る。
- ③ たこ焼き器にオリーブオイルをぬり、春巻きの皮をしき、ウインナー、プチトマト、ピザソース、ミックスチーズを順番にのせ、加熱して焼く。

簡単にピザができちゃいます。出来立てのパリパリの食感をお楽しみください！

たこ焼き器で大根もち

【1個あたり 33円 エネルギー 31kcal 塩分 0,02g】



《材料：10個分》

大根おろし………300g
A
片栗粉………大さじ3
桜エビ………6g
ねぎ(小口切り)………適量
中華スープの素・小さじ1/2

ごま油………大さじ2
ポン酢(お好みで)………適宜

《作り方》

- ① 大根おろしは皮をむいてすりおろし、ザルに入れて軽く水を切る。
- ② ボウルに①とAを入れてまぜる。
- ③ たこ焼き器にごま油を多めに熱し、②を入れて、(しばらくして)焼き固まってきたら、少しずつ回して丸く整えて焼き色を付ける。
- ④ お好みでポン酢につけてお召し上がりください。

もっちり食感がおいしい大根もち
サクラエビの香ばしさがおいしく、お酒が進みます。ぜひお試しください

たこ焼き器で一回カステラ

《材料：20個分》

【1個あたり 12円 エネルギー 38kcal 塩分 0,01g】



ホットケーキミックス………150g
卵………1個
牛乳………150cc
サラダ油………少々
粉糖………適量
メープルシロップ………適量
ウインナー………1本
プロセスチーズ………2個
ぬれ甘納豆………適量

《作り方》

- ① ボウルに卵と牛乳を入れてよく混ぜ、ホットケーキミックスを加えて混ぜる。
- ② たこ焼き器に油を塗り加熱したら、①を穴のすれすれ程度に入れる。
- ③ 焼き色が付いてきたら、90度回し、空いたところに、生地を少し足して、ひっくり返しながらかく。
- ④ 仕上げに粉糖とメープルシロップをかけて出来上がり！

お祭りのカステラがうちでも簡単にできる！
チョコや生クリームなどお好きなアレンジでお楽しみください。