

# アメリカンドッグ

## 材料

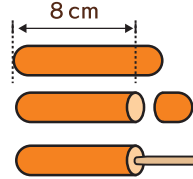
(生地) 約5本分作れます  
ホットケーキミックス50g  
卵Mサイズ 1個(約50g)  
牛乳 10ml

(中に入れる具材)  
ウインナー 5本  
(直径1.8cm長さ8cm=約20g)  
スティック(割り箸等)

\*スティックは直径6mmまでの物を使用

## ウインナーについて

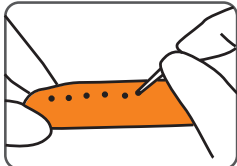
- 容器の端が少しずつ余る長さが最適(長さは8cmのもの)
- 長さが8cm以上あるウインナーは型に入りにくいので、端を切り、切り口からスティックを刺します。



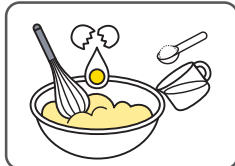
## 作る際のご注意

- 材料の重量は正確に計量してください。
- 容器について水滴はしっかりと拭き取ってください。
- 加熱時間は目安です。電子レンジの機種や大きさ、材料の温度や状態により加熱時間が異なります。加熱が足りないようでしたら10秒ずつ追加加熱する等、調節してください。
- 容器は1個ずつで加熱してください。加熱ムラの原因になります。

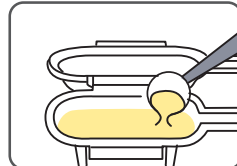
## アメリカンドッグの作り方



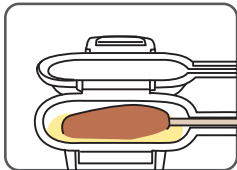
**準備** ウインナーの表面に5~6箇所爪楊枝等で突き刺して空気穴をあけ、スティックをウインナーに刺します。



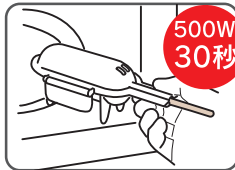
① 生地材料を混ぜます。



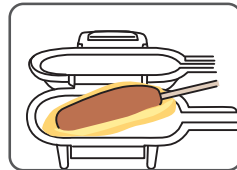
② 本体に生地を12g入れます。



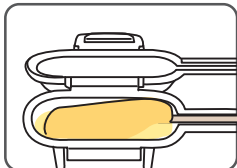
③ 生地にウインナーをのせフタをします。



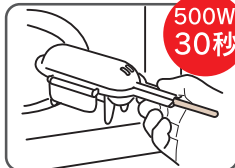
④ 止具で固定し、電子レンジで加熱します。



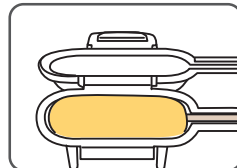
⑤ 中の生地ごと取り出します。



⑥ 本体に生地を12g入れ、ウインナーをはさむように⑤の生地をのせます。



⑦ フタをして止具で固定し、電子レンジで加熱します。



⑧ レンジから取り出して、熱いうちにスティックを持って取り出します。