

2. 米粉のアメリカンドッグ

【材料】

(A)	こめこ せいがよう	米粉 (製菓用)	100g
	さとう	砂糖	おお 大さじ 1
		ベーキングパウダー	こ 小さじ 1
	しお	塩	しょうしょう 少々
	ぎゅうにゅう	牛乳	70g~
	こめこ かた	※米粉の固さをみて固ければスプーンで追加する	
		ウインナーソーセージ	ほん 10本
		つまようじ	ほん 20本
	あ あぶら	揚げ油	てきりよう 適量



【作り方】

- ① ソーセは半分に切り、つまようじをさす。
- ② ボウルに A を入れ泡立て器でよく混ぜる。
- ③ ②に牛乳を入れてゴムベラで手早く混ぜる。①を生地にしっかり回しつけ、160℃に熱した油で4~5分こんがり揚げる。

- ※ 生地が柔らかすぎるとソーセージにつきにくいので、多少固めが良い。
- ※ 油がはねるのでやけどに注意してください。油に入れるときはそっと入れる。出すときは揚げ網などを使い、静かに上げます。