

ホットケーキミックスで
簡単手作りおやつ！

お家で作ってみませんか♪



その他：デザート

サーターアンダギー

黒糖を使うだけで本格的な味に！



材 料（20個分）

・ホットケーキミックス	200g
・黒砂糖	30g
・卵	1個
・牛乳	大さじ1
・小麦粉	適量
・サラダ油	適量



作 り 方

- ①人肌に温めた牛乳に黒砂糖を加えてよく混ぜ合わせ、砂糖が溶けたら卵も加える。
- ②ホットケーキミックスを加えてゴムベラで混ぜ合わせ、ひとまとまりにする。
- ③手に小麦粉をつけて一口大の大きさに丸め、クッキングシートなどを敷いたバットの上に並べる。
- ④160度に熱した油できつね色になるまで揚げたらできあがり。

栄養価（1個分）

エネルギー63kcal / たんぱく質1.1g / 脂質2.4g / 塩分0.2g