

卵・牛乳・小麦不使用

ミイラパン



<材料> (10個分)

7大アレルゲン不使用

ホットケーキミックス・・・200g

水・・・大さじ4

サラダ油・・・小さじ2

7大アレルゲン不使用

ウィンナー・・・10本

海苔・・・2枚



<作り方>

- ① 材料Aをビニール袋に入れ、良く混ぜ一つにまとめる。
(水は生地のみまとまり具合を見て、調整する。)
- ② 粉っぽさがなくなったら綿棒などでのぼし、
包丁で1cm幅に切る。
- ③ ウィンナーの上の部分に生地を
押し付けるように乗せる。
- ④ 生地を乗せた下の部分に海苔を巻く。(目玉をつける部分)
海苔を巻いていない部分は生地をランダムに
ウィンナーに巻き付ける。
(ボロボロと崩れやすいので注意!)
- ⑤ 生地を小さくつまんで、目玉用の玉を作り、
海苔を小さく切って乗せる。巻きつけた海苔の部分
に目玉をつける。
- ⑥ 170℃に予熱したオーブンで10～12分焼く。



今回ホットケーキミックスは熊本製粉の
グルテンフリーホットケーキミックス、
ウィンナーは日本ハムの皮なしウィンナー
を使用