

ベビーカステラ マリトッツォ風

<材料(30~40個分)>

| | |
|------------|-------|
| ホットケーキミックス | 300g |
| 卵 | 2個 |
| 牛乳 | 140ml |
| バター | 30g |
| | |

※マリトッツォ風具材
ホイップクリーム、クリームチーズ、プチ
トマト、キウイフルーツ、チョコレート、パ
プリカ等 お好みで

<作り方>

- ① ボー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軽く混ぜ合わせる。
- ② ①に溶かしたバターを加えてさらに混ぜる。
- ③ たこ焼き器を熱してサラダ油(分量外)をぬり、スプーンで生地を8分目まで入れる。
- ④ 生地が膨らんできたら、竹串で上下を返す。
- ⑤ くるくるとひっくり返しながらか、中に火が通るまで焼く。
- ⑥ ベビーカステラに切れ目を入れ、ホイップクリームやお好みの具材を挟む。

※ベビーカステラだけでも十分に美味しく食べられます！



餃子の皮ピザ

＜作り方＞

- ① 餃子の皮に薄くマヨネーズを塗り、皮を重ねる。さらにマヨネーズを塗り、皮を重ねる。（皮を3層にする）
- ② お好みでケチャップ、小さく切ったハム、トマト、チーズを乗せる。
- ③ 油を薄く塗ったアルミホイルの上に乗せてトースター、またはフライパンで焦げないように注意して焼く。

| ＜材料(10個分)＞ | |
|--|-----|
| 餃子の皮 | 30枚 |
| ミニトマト | 5個 |
| ハム | 5枚 |
| マヨネーズ | 適量 |
| ケチャップ | 適量 |
| チーズ | 適量 |
| その他 ディル、うずらの卵、パプリカ、アンチョビ、バターなどお好みの具材を | |

※同じ具材を春巻きの皮で巻いてフライパンで焼いても美味しく食べられます。

