

Recipe22

グリルでかんたんお総菜パン

ホットケーキミックスで！もちふわウインナーパン

材料（93mm×93mm×22mmカップ5個分）

- ホットケーキミックス …… 150g
- 絹ごし豆腐 …… 150g
- ●卵 …… 1個
- ●牛乳 …… 大さじ2
- ピザ用チーズ …… 40g
- ウインナーソーセージ …… 5本
- ケチャップ・マヨネーズ・パセリ(みじん切り) …… 各適量

作り方

1 ボウルに豆腐を入れ、泡立て器でつぶしてペースト状にする。
●を入れてよく混ぜ、ホットケーキミックスとピザ用チーズも加えてゴムべらで混ぜる。

2 カップに注いでウインナーをのせ、ケチャップとマヨネーズをかける。

3 「グリル（オーブン）」メニューで【160】℃に合わせ、18〜20分焼いてパセリを振る。



Point

焼くときはグリル皿の波線の内側に
カップが収まるように入れてください。

レシピ ／ Mizuki （料理研究家）

※写真やレシピの転載、転用、転売は固く禁じます