

♡ ウィンナーコーンマヨパン ♡

(材料) 6個分

- | | | | | | |
|--------------|------|-------|-------|---------|------|
| • ホットケーキミックス | 180g | • 牛乳 | 100ml | • ウィンナー | 2~3本 |
| • 卵 | 1個 | • バター | 20g | • コーン | 40g |
| | | | | • マヨネーズ | 30g |

(作り方)

- ① ボウルに卵をとき、牛乳を加えて泡だて器でよく混ぜる。
- ② ①にホットケーキミックスを入れて、よく混ぜる。
- ③ ②に溶かしたバターを加え、ゴムべらでさっくりと混ぜる。
- ④ ③をマフィン型に入れる。
- ⑤ コーンとマヨネーズを混ぜる。ウィンナーは5mm位の輪切りにする。
- ⑥ ④に⑤のコーンマヨとウィンナーをトッピングする。
- ⑦ ⑥を170℃に予熱したオーブンで20分焼いて、つまようじをさして

生地がついてこなかったら出来上がり♪

さくらぎこぱん