

株式会社 サニーメイズ

Tel. 054-365-5163
Fax. 054-364-2578
sunnymaize@oenon.jp
静岡県静岡市清水区横砂南町 2-1

アメリカンドッグ

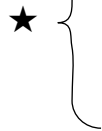


—特徴—


- ☆甘みを強く感じ、スナック感覚で召し上がれます。
- ☆サクサクとしたアメリカンドッグの秘訣はコーンフラワーです。
- ☆コーンフラワーイエローNo.7には油の臭みを抑制する効果があります。

〔 材 料 〕 5本分

バター粉	
薄力粉	120g
コーンフラワーイエローNo.7	30g
ベーキングパウダー	7.5g
砂糖	52.5g
脱脂粉乳	4.5g
全卵	70g
ケーキ用マーガリン	20g
水あめ	0.5g
水	80g



中身	
魚肉ソーセージ	5本
薄力粉	適量

サニーメイズ公式インスタグラム  検索

Instagram でレシピと動画を公開中♪

株式会社 サニーメイズ

Tel. 054-365-5163
Fax. 054-364-2578
sunnymaize@oenon.jp
静岡県静岡市清水区横砂南町 2-1

〔 作 り 方 〕

準備

- ◇ ★の材料(薄力粉、コーンフラワーイエローNo.7、ベーキングパウダー、砂糖、脱脂粉乳)をふるい合わせておく。
- ◇ 全卵を溶きほぐしておく。
- ◇ ケーキ用マーガリンを常温に戻しておく。

- ① ボウルにふるっておいた★の材料、溶きほぐした全卵、ケーキ用マーガリン、水あめ、水を加えて混ぜ合わせる。
- ② 15分程度バター液を休ませる。
- ③ ソーセージに薄力粉をまぶし、②のバター液を絡ませる。
- ④ 160℃～165℃の油で色が付くまで(約5分程度)揚げる。

※油調時間はあくまで目安なので実物を見ながら調整してください。