

食材2つだけ！

ホットケーキミックス

レトルトカレー



調理時間
20分

ホットケーキミックスで生地を作る 簡単カレーパン

材 料 (6 個分)

ホットケーキミックス …… 150g 薄力粉 ……………… 少々
 レトルトカレー …… 1袋(180g) パン粉 ……………… 適量
 卵 ……………… 1個 揚げ油 ……………… 適量

1 生地を作る

ホットケーキミックスをボウルに入れ、溶いた卵の半量と水25mlを入れてきれいにまとまるまでこねる。

2 カレーを包む

1を6等分して丸め、薄力粉少々を振って手で平らに伸ばし、カレールーを包んだら丸く整える。残った卵にくぐらせ、パン粉をつける。レトルトカレーのルーがとろみが少ない場合、鍋に入れて煮詰め、冷まして包む。

3 揚げる

170°Cの油でこんがりきつね色になるまで揚げる。



| このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索