



レンコンドーナツ

材料 約 4人前

レンコン	50g
砂糖	大さじ2
卵	1個
牛乳	100cc
ケーキミックス	150g

揚げ油	適量
グラニュー糖	適量



作り方

- 【1】 れんこんは皮をむいてすりおろす。牛乳にバターを入れ溶けるまで温める。
- 【2】 ケーキミックスと砂糖に卵を割り入れ 【1】を加えよく混ぜる。
- 【3】 ドーナツ型を使い170度の油で揚げてグラニュー糖をまぶす。

レンコンをすりおろして生地に入れると、もちりとしたドーナツができました。子ども達も嫌がらず良く食べてくれました。

牛乳を温める時に電子レンジを使うと簡単にバターが溶けます。

