



ドーナッツ

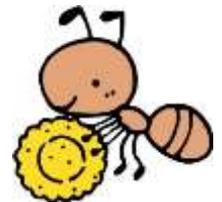


<材 料> 大人4人前

ホットケーキミックス 150g 牛乳 100cc
卵1個 サラダ油 適量

<作り方>

- ① ボールに卵・牛乳を入れて泡だて器を使って良く混ぜる。
- ② ①にホットケーキミックスを入れて、さっくりと混ぜ、なじませる。
- ③ ドーナツクッカーに②を入れる。
- ④ フライパンにサラダ油を入れて、170度に温め③を流し入れる。
- ⑤ 両面をきつね色に揚げて、グラニュー糖をまぶして出来上がりです。



<ワンポイント>

ドーナツクッカーがない場合は牛乳を50ccに減らし、生地を硬めに作り良く練り上げ10等分に分けて丸めリング型にしてサラダ油で揚げるといいですよ。

～豆知識（砂糖の種類）～

☆上白糖：一般的に使われます。

柔らかい風味のため料理全般、デザート、飲み物と活用しやすいです。

☆三温糖：甘味が強く独特な風味で、煮物や佃煮などに適します。

☆グラニュー糖：上白糖より結晶が大きく、くせがないため香りを楽しむ紅茶やコーヒーに適します。