

もちもちドーナツ



【材料】5人分

ホットケーキミックス		80g
白玉粉		40g
牛乳		60cc
油（揚げ用）		適宜
粉砂糖		適量



(1個分 168kcal)

【作り方】

- ① 白玉粉をボウルに入れ、大きな粒をつぶす。
(時短する場合:フードプロセッサーにかけて粉状にしてもよい。)
- ② ①に牛乳を少しずつ入れ、泡立て器でその都度混ぜる。
ドロドロになったものをさらによく混ぜる(20回)
- ③ ②にホットケーキミックスを入れ、泡立て器でゆっくり混ぜ、
耳たぶくらいの固さにする。*固さはホットケーキミックスや牛乳で微調整する。
- ④ クッキングシートを8cm×8cmの正方形に切っておく。
- ⑤ 生地を5等分にし、さらに1つを6等分に分けて丸める。
- ⑥ クッキングシートの上に⑤の生地をリング状に並べる。
- ⑦ 170℃の油に⑥をシートごと入れ、ひっくり返しながらきつね色に揚げる。
※シートは自然とはがれる。
- ⑧ 粗熱が取れたら仕上げに粉砂糖をふりかけ、出来上がり。

