

南瓜ドーナツ 放光保育園



材料

南瓜・・・150g
ホットケーキミックス300g
卵・・・2個
マーガリン・・・20g
牛乳・・・30g
サラダ油・・・ 適量
粉糖・・・適量

作り方

- ①南瓜は皮を剥いて茹でる
- ②南瓜を潰して、マーガリンを混ぜ、少し冷めてから卵をといて混ぜる
- ③ホットケーキミックスに②を混ぜ硬さを耳たぶくらいになるように牛乳で調節する
- ④生地に分量外の小麦粉を少し振りながら生地を1個分取り、細長く伸ばし生地をひねりながらくっつけてリングを作る
- ⑤160度くらいでゆっくり揚げる
- ⑥ドーナツが冷めたら粉糖を茶こし等で振りかける