ドーナッツ



できあがり 4個分

₩ 材料

粉類	
ホットケーキミックス	200g
ココアパウダー (プレーンドーナッツの 場合は不要)	10g
列	1個
牛乳	大さじ1
溶かしバター	15g
砂糖	20g
ちょきなこはっちー	適量

₩ 作り方

- (1) ボウルに卵、牛乳を入れ泡立て器で混ぜ合わせます。
- 2 溶かしバター、砂糖を加えよく混ぜ合わせます。
- (3) 粉類を加えゴムベラで粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせます。
- 4等分にして、ひも状に伸ばします。端と端をくっつけてドーナッツ型に成形します。
- (5) 底から3cm程度注いだ油を180℃に熱し、4分ほど表面がカリッとし、中に火が通るまで揚げます。
- 6 ちょきなこはっち―を振りかけたら完成です。