

シュークリーム



🍴 材料

| | |
|-----------|-------|
| 薄力粉 | 80g |
| 油 | 80ml |
| 水 | 160ml |
| 卵 | 2〜3個 |
| ホイップクリーム | 適量 |
| ちょきなこはっちー | 適量 |

できあがり 約10〜12個

🍴 作り方

- ① 耐熱ボウルに水と油を入れてよく混ぜ、レンジで600Wで2分半加熱します。沸騰していなければ30秒再加熱し沸騰させます。
- ② すぐに取り出し泡立て器で2回ほど混ぜ、薄力粉を入れ素早く混ぜます。
- ③ 卵を1個入れ素早く混ぜます。これを繰り返す、ポタッと落ちるくらいになればOKです。
- ④ ビニール袋などに生地を流し込み、端をハサミで切ってクッキングシートをひいた天板に直径7cm程度に絞ります。
- ⑤ 手に水をつけ、絞りだした先の部分を少し潰します。
- ⑥ 生地の水をふりかけ、オーブンに入れ190℃で40分焼きます。
- ⑦ 焼けたらすぐに取り出し、冷ましたらホイップクリームを挟み、ちょきなこはっちーを振りかけたら完成です。