

型がなくても
手軽にできちゃう!



ホットケーキミックスで作るドーナツにチャレンジ!

vol.21 おつまみドーナツ ～チーズ&ウィンナー～

《材料》 約12コ分

《基本の生地》

ホットケーキミックス・・・200g
卵・・・・・・・・・・・・・・・・1コ
牛乳・・・・・・・・・・・・大さじ1
サラダ油・・・・・・・・・・・・大さじ1
揚げ油・・・・・・・・・・・・適量

《トッピング》

プロセスチーズ・・・・・・・・50g
ウィンナーソーセージ・・・・3本
オレガノ（ドライ）・・・・少々
お好みで黒コショウ・・・・適宜

《準備》

(1) チーズは8mm角に、ウィンナーは5mm幅の輪切りにします。

《作り方》

- ① 大きめのボウルに卵を割りほぐし、牛乳、サラダ油を加え、よく混ぜます。
- ② ①にホットケーキミックスをふるい入れ、ゴムベラで混ぜ合わせます。
- ③ カットしたチーズ、ウィンナーを加え、さっくりと混ぜ、オレガノも加えます。
- ④ ひとつにまとまれば、ラップに包み冷蔵庫で15分くらい生地を休ませます。
- ⑤ 生地を1cm厚さにのばし、カードで好みの形に切り分けます。
- ⑥ 170℃に熱した揚げ油で、きつね色になるまで揚げ、金網をのせたバットに取ります。
*揚げる時間は片面1分30秒～2分、裏返して1分～1分30秒がめやすです。

ドーナツを揚げる時は、やけどしないように気を付けましょう!

