

✿ドーナツ（直径5cmのドーナツ8個分）

ホットケーキミックス	150g
卵	1個
砂糖	10g
バター	20g
揚げ油	適量
砂糖（お好み）	適量

（のばす際、くっつくようであれば小麦粉を準備）

- ① ホットケーキミックス、卵、砂糖、溶かしバターを混ぜ合わせる。
- ② 麺棒で10mmの厚さにのばす。（丸でも、指で穴をあけてもOK！）
- ③ 生地をリング型に抜いて、180℃の油でキツネ色に揚げる。
- ④ あら熱が取れたら、好みで砂糖をかける。



Donuts

✿松ぼっくりチョコ（4個）

市販ロールケーキ（チョコ味）	1袋
チョココーンフレーク	1袋
粉糖	適量
（場合により 牛乳 少々）	



- ① 市販のロールケーキをボウルに出し、ゴムべらやフォークなどで擦り混ぜる。（固いようであれば牛乳で固さを調整する。）
- ② 4等分にわけ、一つずつラップでたまご型に丸める。
- ③ チョコフレークを下から差していく。
- ④ 仕上げに粉糖をふるう。

使用する材料の例→

