

【作品名】 揚げない！いちごみるくドーナツ	いなむら いつき 氏名 稲村 樹												
<p>【材料】（4 人分） <u>牛乳 200 ml</u></p> <table> <tr> <td>しゃぶしゃぶ用餅</td><td>10 枚</td></tr> <tr> <td>サラダ油</td><td>大さじ 4</td></tr> <tr> <td>ホットケーキミックス</td><td>300g</td></tr> <tr> <td>いちごパウダー</td><td>20g</td></tr> <tr> <td>ホワイトチョコレート</td><td>80g</td></tr> <tr> <td>チョコペン(ホワイト)</td><td>1 本</td></tr> </table>		しゃぶしゃぶ用餅	10 枚	サラダ油	大さじ 4	ホットケーキミックス	300g	いちごパウダー	20g	ホワイトチョコレート	80g	チョコペン(ホワイト)	1 本
しゃぶしゃぶ用餅	10 枚												
サラダ油	大さじ 4												
ホットケーキミックス	300g												
いちごパウダー	20g												
ホワイトチョコレート	80g												
チョコペン(ホワイト)	1 本												
<p>【作り方】</p> <ol style="list-style-type: none"> ① ボウルに 1～2 cm角に切ったしゃぶしゃぶ用の餅と牛乳を入れ、ふんわりラップをかけ電子レンジ 600W で 3 分加熱し、よく混ぜてから再び 1 分加熱、完全に溶けるまで混ぜる。 ② ①にサラダ油、ホットケーキミックス、いちごパウダーを加え、混ぜたら 8 等分にする。 ③ 生地を丸めて真ん中に穴をあける。（焼くにつぶれるので穴は大きめにあける） ④ 180℃に予熱したオーブンで 15 分焼く。 ⑤ ドーナツを焼いている間に、ホワイトチョコレートを湯せんで溶かしておく。 ⑥ 焼きあがったドーナツの粗熱がとれたら、半分だけチョコレートをつけて、盛りつける。 													
<p>【ポイント】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・加熱したときにダマにならないように餅を細かく切る。 ・乾燥して焼いたときに割れないように、オーブンに入れるまでの工程に時間をかけすぎないようにする。 ・中はもちもち、外はカリカリでおいしいです。 ・牛乳にとってもあいます！一緒に召し上がってください！ 													