

【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
----------------------	---------------------

【材料】(4人分) 牛乳 200 ml

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

【作り方】

- 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、混ざったら 8 等分にする。
- ③ 生地を丸めて真ん中に穴をあける。(焼くとつぶれるので穴は多きめにあける)
- 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。

【ポイント】

- ・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。
- ・牛乳にとてもあいます！一緒に召し上がってください！