

# 2018年10月27日一人暮らし応援料理教室レシピ

ひとり暮らし応援!!料理教室で作った料理のレシピを公開します。是非挑戦してみてください。

【メニュー】

## さつまいもとリンゴのドーナツ

<材料> 5人分

卵 100g ・ きび砂糖 70g ・ 牛乳 60g ・ 有塩バター 40g

強力粉 100g ・ 薄力粉 100g ・ ベーキングパウダー 8g

さつまいも 200g ・ リンゴ 300g ・ きび砂糖 30g ・ 油 少々

<作り方>

- ①さつまいもは、よく洗って1.5cm角に切り、水にさらしてから、水気を切ってラップし、電子レンジで3分加熱する。
- ②りんごは1.5cm角に切る。
- ③ボウルに卵ときび砂糖を入れ、泡だて器でよく混ぜる。
- ④バターをレンジで溶かし③に加える。更に牛乳も加えて混ぜる。
- ⑤ふるいあわせた粉類を④に入れてざっくり混ぜて、更に①と②を加えて、ざっくり混ぜる。この時、こねこねすると、ふっくらしくなりますので、あくまで「ざっくり」
- ⑥アイスクリームディッシャーか、大き目スプーンですくって、160～170℃の油で揚げる。
- ⑦こんがりとおなかまで火が通ったら、できあがり。
- ⑧おこのみで、きび砂糖をまぶして召し上がれ！

砂糖控えめで、じゃがいも&ウインナーで作ると、ケチャップをかけて、おつまみ風にもなります！

