

2021年11月13日

ひとり暮らし応援!料理教室レシピ

料理教室で作ったレシピを公開します。ぜひ挑戦してみてください

【栗さつま芋うずら豆のドーナッツ】

〈材料〉1人分

さつまいも	50g
むき甘栗	25g
うずら豆 煮豆	20g
いり黒ごま	小さじ1
ホットケーキミックス	70g
普通牛乳	25g
揚げ油	適量
加工糖 粉糖	適量

〈作り方〉

- ①さつまいもは、1cmのサイコロ状に切り、電子レンジで加熱するか、蒸しておく。
- ②甘栗は1/3くらいに切っておく。
- ③固めに練ったホットケーキの生地に、①②煮豆を入れて、丸めて揚げる。
- ④きつね色になったら完成

仕上げに粉糖を半分だけ振る・・・全体に振ると甘すぎると感じる場合があります。お好みで!

