



令和2年9月おすすめ日献立 (ドーナツボール)

献立メニュー

ドーナツボール

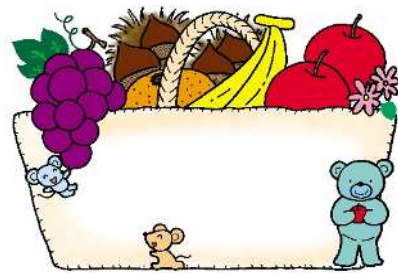


材料

※調味料は、まるで表示しています。

調理時間(40分程度) 【4人分】

ドーナツボール	小麦粉	80g
	●上白糖	24g
	●バター	8g
	卵	28g (2分の1個)
	ベーキングパウダー	1.6g
	揚げ油	適量



作り方



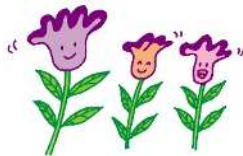
1

バターを溶かす。



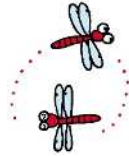
2

ベーキングパウダーと小麦粉を入れ合わせ振るう。



3

溶いた卵に、砂糖、振るった小麦粉、溶かしバターを混ぜ生地を作る。



4

丸めて、油で揚げる。



コツ・ポイント

油は低温で揚げ、油にドーナツを入れてからは浮いてくるまでドーナツをさわらない。

ーロメモ

子ども達が大好きなおやつです。お家でも子ども達と一緒に作ってみてはどうでしょう。

