

焼きドーナツ

～油で揚げないヘルシードーナツ～



材 料 8個分

| | | | |
|------------------|-------|---------|----|
| ホットケーキミックス（市販） | 100 g | チョコレート | 適量 |
| 卵（Mサイズ） | 1/2 個 | イチゴジャム | 適量 |
| マーガリン（生地分） | 5 g | ナッツ | 適量 |
| 牛乳 | 50cc | トッピング材料 | 適量 |
| マーガリン（ドーナツ型に塗る分） | 適量 | | |

作り方

- ① ボウルに卵と柔らかくしたマーガリン、牛乳を加えて泡立て器でよく混ぜる。
- ② ①にホットケーキミックスを加え軽く混ぜる。
- ③ ②の生地をナイロン袋に入れて底の端一箇所をはさみで切り、小さな口を作ります。
- ④ シリコンのドーナツ型に薄くマーガリンを塗り、③の生地を流し入れ、温めておいた180度のオーブンで10分から12分程度焼き上げます。
- ⑤ 粗熱をとってから、焼いたドーナツにチョコレートを塗り、好みのトッピングをします。

*オーブンによって焼き時間に差があります。焼き加減は、表面に焼き色がつき、串を刺しても生地がついてこない程度を目安としてください。