

焼きドーナツで作るクリスマスリース



材 料 6個分（プレーン、ココア、抹茶の3種類×2個）

ホットケーキミックス粉	150 g	ホワイトチョコレート	40 g
卵	1個	食紅（黄色・緑）	少量
牛乳	150cc	アラザン（飾り用）	適量
ココア	小さじ1	サラダ油	適量
抹茶	小さじ1	粉糖	少々

作り方

- ① ホワイトチョコレートを湯煎にかけて溶かす。
- ② 溶かしたチョコレートを少量取り分け、別容器に入れて黄色の食紅を混ぜ、広げたラップの上で1mm程度の厚さに伸ばす。緑色も同様に作り、固めておく。
- ③ ボウルに卵、牛乳を入れて混ぜ、ホットケーキミックス粉を加え、ダマがないように混ぜ合わせる。生地は3等分し、1/3量にはココア、1/3量には抹茶を加えて混ぜる。
- ④ シリコンドーナツ型（100円ショップなどで購入できる）の内側に薄く油を塗り、3種の生地を8～9分目くらいに流し入れる。少し持ち上げてトンと落として余分な空気を抜く。
- ⑤ 170度に温めたオーブンに入れ約5～6分焼き、生地に竹串を刺して、竹串の先に生地がついていなければ出来上がり。
- ⑥ チョココーティングのドーナツは、溶かしたホワイトチョコレートの中に片面のみつけて、持ち上げ、まんべんなく表面を覆うようにつけて固める。その上にアラザンで飾り付ける。
- ⑦ 固めておいたホワイトチョコレートをツリー型、ベル型に抜いて飾る。ライン状は、ホワイトチョコレートをお箸の先につたわせながら描き、粉糖の雪を降らせてお皿に盛り付ける。