

もち麦 Recipe

もち麦ドーナツ



材料

(1枚分)

ホットケーキミックス [150g]

ゆであもち麦 [150g]

豆乳 or 牛乳 [60ml]

卵 [1個]

砂糖 [20g]

半ゆであもち麦は、裏鍋してから

5～10分間ゆでる。

ザルにとり水気をきったもの。

作り方

Q1

ゆであもち麦と牛乳 or 豆乳をミキサーにかける。

Q2

ホットケーキミックスと卵、
砂糖を大まかに混ぜ合わせる。

Q3

Q1とQ2をよく混ぜ合わせる。

Q4

180℃に熱した油に
2つのスプーンを使ってきり落とし、
全体がキツネ色になるように揚げたて油をきる。