



親子エコ料理教室 2024-(5)

もちもち焼きドーナツ

もちを使ったもちもちの生地をかわいく成型して、ヘルシーな焼きドーナツを作りましょう。ホットケーキミックスを使うので、簡単に作れます。子どもたちと一緒に、こねこね、くるくる、楽しくつくりましょう。

【材料】 6個分

| | |
|------------|-------|
| もち | 2個 |
| 牛乳 | 100ml |
| バター | 20g |
| ホットケーキミックス | 150g |
| 打ち粉 | 適量 |



【作り方】

- ① もちを1cm角のうす切りにしておく。
- ② 耐熱用ボールに、①のもちと牛乳をいれ、電子レンジ(600w)で3分加熱する。
- ③ もちを牛乳によくすり混ぜる。バターを加えさらに混ぜる。
- ④ ③にホットケーキミックスを加え、粉っぽさがなくなるまでこねる。
- ⑤ オーブンを200℃に温めておく。
- ⑥ クッキングシートに打ち粉をし、④を細長にのばし、約8gずつに切り分けて丸める。
- ⑦ 天板にクッキングシートをひき、丸めた⑥を6つずつ組み合わせてリング型に成形する。
- ⑧ 200℃で10分焼く。
- ⑨ きな粉をまぶしたり、チョコソースをかけたり、お好みの味付けでどうぞ。

