



Recipe 15

温度管理でサクッと揚がる

チョコレート  
ドーナツ

材料 (12個分)

卵	1個分	(好みで) チョコペン・アラザン・	
砂糖	大さじ2	チョコスプレーなど	各適量
ホットケーキミックス	150g		
揚げ油・好みのチョコレート	各適量		

作り方

- 1 ボウルに卵、砂糖を入れて泡立て器で混ぜる。次にホットケーキミックスを加え、ゴムベラでまとまるまで混ぜ、手に油（分量外）をつけて3cm大に丸める。
- 2 フライパンに揚げ油を入れて「揚げ物」メニュー【160】°Cに熱し、1を転がしながら5分ほど揚げる。火が通ったら油を切る。
- 3 チョコレートを細かく刻んでボウルに入れ、湯煎にかけて溶かす。ドーナツをつけ、好みでチョコペンやアラザン、チョコスプレーでデコレーションする。

Point

- 揚げ油が少ないとドーナツがきれいな形になりにくいので、フライパンに2cm以上がおすすです。