



最優秀作品 土出真知子さん考案

カボチャのわたでいろいろドーナツ

普段のお菓子作りではあまり使わない皮とわたの部分も一緒に使用しました。かぼちゃの青臭さがでないように砂糖を加えて少し甘めの味付けにしました。卵アレルギーのお子様でも食べられるように卵不使用にしました。一つの生地で3種類の食べ方を楽しめるように工夫しました。
(プレーン・ドーナツ・アメリカンドック)

《審査員評》

わたを一緒に使った方が甘くておいしくなることを教えてくれたレシピです。その甘さの優しさは独特です。
簡単調理も良い点です。

●材料(2人分)

ホットケーキミックス	50g
かぼちゃ(皮・わた含む)	50g
砂糖	大さじ1
牛乳	30~35g (かぼちゃの水分が少ない時は多めに)
揚げ油	
アメリカンドック用ウインナー	
粉砂糖	
グラニュー糖	
お好みでケチャップ	

■作り方

1. ワタと種を分けたかぼちゃを皮ごとチンして柔らかくしマッシュしておく(600wで4.5分)
 2. 牛乳と砂糖を加えて泡立て器でぐるぐる混ぜる。
 3. ホットケーキミックスを加えてぐるぐる混ぜる。
 4. 170度の油にスプーンで生地を落とし、しっかり焼き色が付くまで揚げる。
- ★爪楊枝を刺したウインナーにホットケーキミックスをまぶし、ドーナツの衣を付けアメリカンドックに！
- ★甘いドーナツは粗熱を取ってから砂糖をまぶす。
- 《コツ》 緩い生地なので油にいれ少し生地が固まったら素早く裏返すと綺麗に！こんがり揚げるのがオススメ。