

クリスマスツリードーナツ

☆ 材料 ☆

☆ 6 個分 ☆

◇ 卵	1 個
◇ 砂糖	20g
◇ 牛乳	50ml
◇ ホットケーキミックス	100g
◇ ココアパウダー	6g
◇ ホワイトチョコ	50g
◇ 抹茶パウダー	6g
◇ チョコペン(緑)	1 本
◇ チョコペン(黄色)	1 本
◇ チョコビ(星形チョコレート菓子)	1 箱
◇ アラザン	適量

☆ 作り方 ☆

- ① ボールに卵・砂糖・ココアパウダー・ホットケーキミックスを入れて混ぜる
- ② 良く混ぜたら牛乳を少しずつ入れて更に混ぜる
- ③ サラダ油をドーナツ型に塗る
- ④ ①を型に流し入れる
- ⑤ 予め 180℃に予熱しておいたオーブンで 15～20 分生地が火が通るまで焼く
- ⑥ ホワイトチョコを湯せんで溶かし、溶けたチョコの中に抹茶パウダーを入れて混ぜ合わせ、ドーナツを生地の半分まで浸す
- ⑦ チョコが固まったら緑のチョコペンでツリーの模様を書く
- ⑧ 星型チョコクッキー(チョコビ)に黄色のチョコペンで色を付けてドーナツの上部に飾る
- ⑨ 最後にアラザンで飾り付けしたら完成。

①