

クリスマスツリードーナツ

☆ 材料 ☆

◆ 蛋	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

☆ 6 個分 ☆

☆ 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づつ入れて更に混ぜる
- ③ サラダ油をドーナツ型に塗る
- ④ ④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 分生地に火が通るまで焼く
- 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。