

おやつ名 **ふわころレンコンドーナツ**



約30個分

作り方

～準備～

れんこんを洗って一部を角切り用に残してすりおろす（皮付き）

残したれんこんを刻む

※すりおろしきれない分を角切りに使うなど、れんこんの分量はお好みで
（おすすめ→すりおろし150g、角切り20～30g）

材料

〈生地〉

- ◆ れんこん（すりおろし+角切り） 150～200g
- ◆ ホットケーキミックス 200g
- ◆ 卵 1個
- ◆ 黒糖 20g
- ◆ 白すりごま 3g
- ◆ 牛乳 適量

〈その他〉

- ◆ 油（揚げる用） 適量
- ◆ グラニュー糖 お好みで

クッキングシートを切っておく（作る大きさに合わせてその個数分）

～作り方～

1. 牛乳以外の材料をボールにいれ、混ぜる

※ホットケーキミックスと角切り以外を先に混ぜるとだまになりやすいです

（粉っぽさが残っている場合、牛乳を少量入れる）

2. スプーンで生地をすくい、クッキングシートに乗せて形を整える

3. シート付きのまま160度の油で揚げる

（そのままでも、グラニュー糖をまぶしても可）

