

# 栗ドーナッツ

## 材 料

* 卵	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	1 個
* 砂糖	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	100g
* サラダ油	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	2 じ
* 薄力粉	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	120g
* ベーキングパウダー	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	1 じ
* 練乳	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	適量
* くるみ	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	適量
* くるみ	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	適量

## 【ぼろたんのペースト】

* ぼろたん	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	150g
* 牛乳	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	15g
* 生クリーム	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	15g
* パン	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	少々
* 揚げ油	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	適量

## 作 り 方

ぼろたんのペーストの材料と一口が揚げる。フードプロセッサーにぼろたんのペーストの材料と一口が揚げる。砂糖、薄力粉、ベーキングパウダーを入れて、170度の油で揚げる。くるみ、アーモンドを散らす。

