

栗 - ム サ ン ド - ナ ッ ツ

材 料

[illegible]

【マ*口ンク*ろたリン一ム】
 * * ぼろク * たりん (生栗) * * * * *
 * * 生牛 * * * * * * * * * *
 * * 砂糖 * * * * * * * * * *
 * * * * * * * * * * * * * *
 * * * * * * * * * * * * * *

[illegible]

作り方

ドーナツの生地を作る。ボールに卵を溶き入れ、ホットケーキミックス、ナッ、牛乳を少しずつ加え、手でまとまる位のカタさまで、よく混ぜる。蒸し器で数分蒸して、皮をむいたぼろたんを少しほぐしておく。生地の中に、ほぐしたぼろたんを入れて包み、手で丸める。

170℃の温度の油できつね色になるまで揚げる。

マロンクリームの材料をフードプロセッサーにかけ、マロンクリームを作る。

揚げたドーナツを半分に切り、マロンクリームをはさみ、上に粉砂糖をふりかける。