

# 栗 - ム サ ン ド - ナ ッ ツ

## 材 料

【 生 地 】	
* ぼろたん(生栗)	16個
* ホットケーキミックス	200g
* 卵	1個
* 牛乳	適量
* 砂糖	大きさ
* 塩	少々
【 マロンクリーム】	
* ぼろたん(生栗)	150g
* 生クリーム	大きさ
* 牛乳	大きさ
* 砂糖	大きさ
* 揚げ油	適量
* 粉砂糖	適量



## 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を加え、牛乳を少しずつ加え、手でまとまる位のかたさまで、よく混ぜあわせる。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。生地の中心に、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。