

スティックドーナツ

【材 料】

ちくわぶ
揚げ油

150g(約1本)
適量

ココアパウダー
砂糖

小さじ2
20g

< 準 > ・油を170℃に熱しておく。
 ・ココアパウダーと砂糖を合わせておく。

- ① ちくわぶはまず半分の長さに切る。
それぞれ縦に4等分して、8個に分けておく。
- ② 耐熱ボウルにちくわぶとかぶるくらいの水を入れ、
ふんわりラップをかけて、600Wで5分程温める。
しっかり水気を切っておく。
- ③ 170℃の油できつね色になるまで揚げる。
- ④ 熱いうちに、ココアパウダーと砂糖にまぶす。完成！

