

## 焼きチュロス

スペインの揚げ菓子、チュロスをホットケーキミックスを使い、油で揚げずに作ります。油で揚げ無いのでヘルシー、ホットケーキミックスを使うのでお手軽に作れます。また、油で揚げないので油跳ねの心配がなく、お子さんと一緒に安全に作れます。



材料 4~5 本分

ホットケーキミックス 35g

牛乳 60ml

バター 10g

卵 1個 (M玉 45g)

グラニュー糖 小さじ1

※事前にオーブンを 180℃に予熱しておきます。

※絞り袋(100円ショップで売っています)を用意しておきます。

## 作り方

1) 卵は筋が無くなるまで、しっかり溶いておきます。



2) 鍋に牛乳、バターを入れて中火にかけ、煮立ったら火を消し、ホットケーキミックスを一気に入れ、ヘラで練ります。※粉っぽさが無くなるまで練ります。



3) 2) に 1) の卵液を 3 回に分けて入れ、入れる度に練ります。※根気よく、滑らかになるまで練ってください。



4) 絞り袋に 3) の生地を入れます。オーブントレイにキッチンペーパーを敷き、その上に 20 cm ちょっと位の長さの棒状に絞り出します。





これにグラニュー糖をふりかけ、180℃のオーブンで15~20分、焼き目がつくまで焼きます。焼きあがったら、火傷について取り出してください。

