

油で揚げずに作るヘルシー&簡単チュロス!

## 焼きチュロス



### ポイント アドバイス

スペインの揚げ菓子チュロスも、ホットケーキミックスならお手軽に。油はねの心配もないので、子ども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。  
※絞り袋を用意しておきます。  
(100円ショップで売っています)

### 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、粉っぽさが無くなるまでヘラで練ります。



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20cm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、火傷に注意して取り出してください。

