

チュロス

今月のおすすめ



～材 料～

牛乳	130 g
水	20 g
バター	17 g
薄力粉	85 g
溶き卵	M サイズ1個
油	適量
白砂糖	小さじ2



～作り方～

- ① 薄力粉をふるっておく。
- ② 牛乳・水・バターを大きめの鍋に入れて沸騰させて火を止める。
- ③ 火を止めたらすぐに①を加えてヘラで混ぜる。
- ④ ③が手で触れるくらいの温度になったら卵2, 3回に分けて加え、よく混ぜる。
- ⑤ 絞り袋に星型の口金をセットし、④を入れて、160℃～170℃油の中に絞り落とし揚げる。
- ⑥ 粗熱が取れたら砂糖をまぶして出来上がり。

