



まんまるドーナツ♪

作り方

- ①強力粉、ベーキングパウダー、砂糖をふるってボールに入れ、卵、グレープシードオイルを入れて混ぜ、レモンの皮を摩り下ろして入れ混ぜる。
- ②スプーンですくって、160度の油でゆっくりあげる。
- ③揚げたてに粉糖をまぶして、完成！

秋めいて来ました。

少し甘いものが欲しくなるのは、
食欲の秋ですね。笑

材料

強力粉 100g
ベーキングパウダー 小さじ1
きび砂糖 大さじ2
卵 1個
グレープシードオイル 大さじ2
レモン1/2個
揚げ油 適量
粉糖 適量