

＊ おたふくドーナツ

☆適応モデル

おやつに、夜食に、ビールのお供にぴったり！
お好み焼き風ドーナツソースをたっぷりつけてめしあがれ！



🛒 材料

卵	1個
砂糖	10g
無塩バター	30g
牛乳	150cc
薄力粉	200g
ベーキングパウダー	小さじ1
キャベツ(みじん切り)	大さじ3
紅しょうが(みじん切り)	大さじ2
干し小エビ	大さじ2
【トッピング】	
お好み焼き用ソース	適量
青のり	適量
かつおぶし	適量



📎 作り方

1. ボウルに卵をときほぐし、砂糖を加えて泡立て器でよく混ぜる。
2. 室温に戻したバターと牛乳を加えて混ぜ、薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるい入れて混ぜ合わせる。
3. キャベツ、紅しょうが、干し小エビを加えて全体をよく混ぜる。
4. 予熱したドーナツメーカーに生地を流し入れて焼く。
5. ソース、青のり、かつおぶしをかける。