

今日のおやつ 「ミシュケ」



R3.11.5

今日は「スロベニア」のおやつで「ミシュケ」というドーナツを作りました。このドーナツの生地の中には刻んだレーズンやヨーグルトが入っています。



*材料 (約 20 個)

・薄力粉 (ふるう)	200g
・卵	50g
・プレーンヨーグルト	150g
・ベーキングパウダー	8g
・砂糖	20g
・レーズン (刻む)	20g
・溶かしバター	12g
・粉砂糖	適量
・揚げ油	適量

*作り方

- ①ボールに A の材料をすべて入れヘラで混ぜる。10分おいて休ませる。
- ②大きめのスプーンを2つ使って生地をたまご型に整えながら 170℃の油で揚げる。
- ③粗熱がとれたら、粉砂糖を振りかける。



おいし〜い♡

ふわふわ😊

とっても美味しいのでぜひお家でも作ってみて下さいね!!