

簡単チュロス

材料（15 本前後）

ホットケーキミックス 150g 1 袋

豆腐 150g 1 パック

■ ☆お好みで

グラニュー糖適量



作り方

1



三連パックの絹豆腐は 150g のものが多いので使いやすいです。

2



お豆腐をボールで潰します。水切り不用です！

3



ホットケーキミックスも入れてよく混ぜます。

4



粉っぽさがなくなったらオッケーです！
お豆腐の水分だけでこうなります。

5



100均の絞り袋に入れましたが、ギザギザ模様が無くても良ければジップロック等の厚手のビニール袋で先を切るだけでOKです

6



0.5-1cm 油を入れたフライパンを熱して直接絞る！切れにくいから菜箸でお尻を切ってね。下がきつね色になったら返します。

7



両面きつね色になったらグラニュー糖をまぶして完成！

コツ・ポイント

油が少なすぎるとフライパンに焦げ付くので注意です。