

余ったうどん シナモンレーズンドーナツ



※写真はイメージです

使った商品はこちら



QUEEN'S
ISETAN
THE
FOOD

4種のレーズン

各国から4種類のレーズンを彩りよく
ミックスしました。毎日の健康や
お菓子作りなどにお使いいただけます。

余ったうどん で シナモンレーズンドーナツ

[材 料 (2人分)]

茹でうどん	1袋(玉)
薄力粉	30g
片栗粉	20g
粉糖	20g
グラニュー糖	28g
シナモン	2g
4種のレーズン	大さじ2
揚げ油	適量

[つくり方] 調理時間: 約 20 分

1. ボウルに薄力粉、片栗粉、粉糖を入れてさっとまぜたらうどんをほぐしいれて全体にまぶす。
2. うどんがほぐれてきたら、5~6本ずつに分ける。1束ずつねじりながら端と端を合わせてドーナツ状に円環にし、隙間にレーズンを入れ込む。
3. シナモンとグラニュー糖を密閉容器などに入れてよく振ってまぜておく。
4. 180°Cに熱した油で両面きつね色になるまで揚げ、熱いうちに3をまぶす。