

フレンチクルーラー

&

チュロス

作り方

- ① 天ぷら粉をボウルに入れ、マヨネーズを加え、水を少しずつ加えながらよく混ぜる
- ② ①の粉気がなくなったら生地を絞り袋に入れる
(花形の口金を使って下さい)

材料

・天ぷら粉	240g
・マヨネーズ	70g
・水	140cc
・油(揚用)	適量
・粉ざとう 4ヨコ 生クリーム	お好みで トッピング

- ③ クッキングシートをドーナツ1つ分の大きさに切り、
②を円をかくように絞り、さらにその上にもう一度絞る。
チュロスは、クッキングシートにまっすぐに絞るか、だ円形に絞る
- ④ 170℃の油に、③をクッキングシートが上になるように入れてきつね色に揚げる(クッキングシートは自然にはがれる)
- ⑤ お好みでクリームをはさんだり、チョコや粉ざとうをかけて食べる

