



1/6 (月)

お餅アレンジ2種～ドーナツとお好み焼き～

(材料)

<もちもちドーナツ>

切り餅(まる餅) : 3個

ホットケーキミックス : 165g

豆乳 : 120ml

バター : 20g

きな粉 : 適量

- ① 耐熱ボウルに1cm角に切った餅と豆乳を入れ、ラップをしてレンジで3～4分ほど加熱し、柔らかくなったら取り出してバターを加えてよく練る。
- ② ホットケーキミックスを少しずつ加えて混ぜ、台に出してしっかり捏ねる。
- ③ 粉っぽさがなくなったら4等分し、更に6等分に丸める。
- ④ クッキングシートの上に円形に並べ(6個でひとつの丸)200℃に予熱したオーブンで13分焼く。
- ⑤ お好みできな粉や黒蜜をかけてどうぞ。

<お好みもち>

切り餅(まる餅) : 3～4個

桜エビ : 25g

溶けるチーズ : お好きな量

お好みソース、マヨネーズ、青のりなど : 適量

- ① 餅を薄く切ってフライパンに並べ、桜えびと溶けるチーズを乗せて、もちがパリッとなるまで焼く。
- ② お好みソースをかけ、青のりなどを振る。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター(3階と地下1階)に置いています。
 また<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。