〈ほうれん草〉

『ほうれん草とバナナのドーナツ』

☆ほうれん草をバナナと一緒に、甘いデザートにしてみました。☆

《1人分のエネルギー量 250 kcal》

◎材料と分量(2人分)

・ほうれん草	/	100g
バナナ	/	45 g
・ホットケーキミックス	/	100g
• 卯	/	20 g
牛乳	/	10 g
白いりごま	/	2 g

・揚げ油	/	適量
グラニュー糖	1	5 g
•	1	
•	1	
	1	_
•	1	

◎作り方

- ① ほうれん草はゆでて冷水に取り、水気を絞ってみじん切りにする。バナナは皮をむいてつぶす。
- ② ボウルにホットケーキミックス、卵、牛乳を入れて泡立て器で混ぜ、①と白いりごまを加えて混ぜる。
- ③ 揚げ油を160°Cに熱し、スプーン2本を使って②を一口大に丸めながら落とす。
- ④ 次々に落とし入れ、菜箸で返しながら5分ほど揚げて油を切る。
- ⑤ 熱いうちにグラニュー糖をまぶす。

