チュロス



調理時間	約15分
カロリー	148kcal(1個分)

材料	(10個分)
薄力粉	120g
卵	2個
(A)	
バター	25g
牛乳	200ml
砂糖	大さじ2
バニラエッセンス	少々
揚げ油	適量
シナモンシュガー	適宜

作り方

1. 薄力粉はふるって、卵は溶きほぐしておく。
2. Aを鍋に入れて火にかけ、沸騰してバターが溶けたら火からおろす。バニラエッセンスをふり、薄力粉を加え、木べらで混ぜる。(1)の卵を3回に分けて加え、混ぜる。
3. 星形の口金をつけた絞り袋に(2)の生地を入れる。オーブンシートを適当な大きさに切り、生地を絞り出す。
4. 鍋をコンロにのせ、揚げ油を入れ、温度調節スイッチを押して160度に設定する。
5. (3)をオーブンシートごと入れ、シートが自然にはがれてきたらシートを取り出し、時々裏返しながら、きつね色になるまで揚げる。
6. シナモンシュガーをまぶす。

日本にもすっかり定着した人気のスイーツが、気軽につくれます。