

バムとケロのドーナッツ

材料

5人分	
小麦粉	110g
ベーキングパウダー	2.5g
さとう	26g
かぼちゃペースト	50g
牛乳	25g
たまご	20g
バター	10g
バニラエッセンス	少々
小麦粉（打ち粉用）	少々
揚げ油	適量
粉糖	適量



作り方

1. 小麦粉・ベーキングパウダーはふるいにかけておく。
2. バターは溶かしてたまごとさとうを混ぜる。
3. 2に牛乳・1を加え、かぼちゃペースト・バニラエッセンスを加える。
4. 5等分にして丸める。オーブンシートの上で真ん中に穴をあける。
5. 160度くらいの低めの油で5～6分揚げる。
6. 粗熱がとれたら、粉糖をふりかける。