

アメリカ ディズニーリゾートのチュロスレシピ



<材料>

- ◆ 水 240cc
- ◆ バター 120g
- ◆ 塩 小さじ 1/4
- ◆ シナモン 小さじ 3/4 (わけて使用)
- ◆ 中力粉 150g
- ◆ 卵 3個
- ◆ 植物油またはキャノーラ油 360cc
- ◆ 砂糖 100g

▼つくりかた

1. 水、バター、塩、シナモン小さじ 1/4 を中火にかけた鍋に入れ、沸騰させます
2. 沸騰したら弱火にします
3. 中力粉を追加し、ボール状になるまで混ぜます。丸まったら火からおろし 5~7分休ませます
4. 生地を卵を 1個ずつ加え、かき混ぜます
5. フライパンに油を入れ、中火~強火で約170度になるまで温めます
6. 4の生地を大きめの星型の口金をつけた絞り袋に入れ、熱した油に 2.5cm くらいの長さで生地を絞りいれます
7. きつね色になるまで揚げます
8. 揚げたチュロスはキッチンペーパーの上に取り出し、油を切ります
9. ボウルに砂糖、シナモン(残りの小さじ 1/2)を混ぜます。チュロスをボウルに入れ、砂糖とシナモンでコーティングしたら完成！