

バナナ皮ドーナツ



材料

- (A)
- ・バナナ 2本
 - ・薄力粉 120g
 - ・もち粉 50g
 - ・砂糖 30g
 - ・水あめ 15g
 - ・ベーキングパウダー 5g
 - ・塩 3g
 - ・卵 1個
 - ・サラダ油 適量

作り方

- ① バナナの皮を細かくきざみ、3回「ボイルして水を捨てる」を繰り返す。
- ② 水3・砂糖1(分量外)の割合でバナナの皮を煮る。
- ③ ②とバナナの実をミキサーにかける。
- ④ Aを混ぜ、鍋で火にかける。
- ⑤ ④が固くなるまで火にかけ、粗熱をとった後、卵を入れよく混ぜる。
- ⑥ ⑤を10gほどの団子に分け、リングにして油で揚げる。



☆ポイント☆



●普通に食べると苦すぎて食べれないバナナの皮も、細かくきざみ、茹でることで甘くなるよ♪