

サボテンチュロス

まるでサボテン！？

自分好みのサボテンチュロスを作ろう！

レシピ提供：さぼがーる さん



つくりかた

①

水、バター、塩、シナモンを中火にかけ、沸騰させる。

③

まとまったら火を止め5分置き、卵を少しずつ加えながら混ぜる。



⑤

170℃の油にクッキングシートごと入れ、こんがりとするまで揚げる。（形が安定したらシートを取り除く）

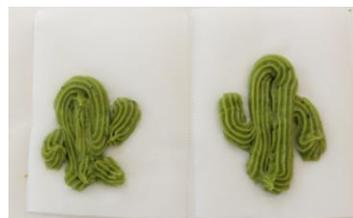


②

弱火にし、薄力粉、強力粉、抹茶を加えてまとめる。

④

クッキングシートの上に8切の口金をつけた絞り袋で生地を絞る。



⑥

砂糖とシナモンをふりかけ、完成。



材料

(3人分)

薄力粉 25g

強力粉 25g

抹茶 1～2g

水 80cc

無塩バター 30g

塩 ひとつまみ

シナモン 少々

卵 1個

サラダ油 揚げる用

砂糖 適量

シナモン 適量

コツ・ポイント

クッキングシートごと揚げると形が維持できます。盛り付けを工夫すればサボテン感UP！

ひとこと

話題のサボテンスイーツに挑戦してみました。普段は「春日井サボテン」の魅力発信のためのPR活動に励んでいます。ぜひサボテン料理に挑戦してもらい、食としてのサボテンに親しみを持ってもらえれば幸いです。

みんなのサボテンレシピ大募集！！

あなたもサボテンレシピに挑戦してみませんか？サボテンを使った料理をレシピサイトに投稿したら、春日井市経済振興課 (keizai@city.kasugai.lg.jp) までお知らせください。「サボテン」で紹介・配布させていただきます。

発行：春日井市経済振興課 (TEL:0568-85-6244)

