＼ Let's cook！ ／

料理名

作った写真を
はり付けてみよう

コメント

材料：6人分

- 小麦粉：200g
- 水：200ml
- サラダ油：2大さじ
- 塩：少々
- 食用色素：各色
- 砂糖、シナモン：適量

作り方

1. 小麦粉、水、サラダ油、塩を混ぜ、なめらかな生地を作る。
2. 生地を7等分にし、それぞれに食用色素を加える。
3. 生地を星型の口金がついた絞り袋に入れ、チュロスの形に絞り出す。
4. 油で揚げ、砂糖とシナモンをまぶす。