

## バナナの中華ドーナツ

材料	1人分		準備
バナナ	25g		バナナ→フォークで形がなくなる位によくつぶす。
卵黄 砂糖 サラダ油 シナモン	1/4個 20g 小匙2/3 小匙1/4		
薄力粉 ベーキング	65g 小匙1/4		
中身用バナナ 卵白 白胡麻	1.5輪切り4個 1/4個分 適宜		
揚げ油	適量		

### 作り方

- ① ボールに卵黄を入れてほぐし、つぶしたバナナを混ぜ、砂糖、サラダ油、シナモンの順に加えながらその都度混ぜる。
- ② 薄力粉にベーキングをふるい、ここへ①を入れて混ぜる。
- ③ ②を1人4個に分けて中身用のバナナを包み、ボールに丸めて卵白、白胡麻の順にまぶし、低温(150℃位)の油でゆっくり揚げる。