



今月の料理

「焼きチョコスティックドーナツ」

材料 (天板 28×25cm 1台分)

1人分 (縦12cm、幅2cm 2本分) → 297kcal

- 牛乳 …………… 200g
- チョコレート … 150g
- バター …………… 40g

● 全卵 …………… 2個

- グラニュー糖 … 100g
- 塩 …………… ひとつまみ

● 薄力粉 …………… 220g

● ココアパウダー …… 20g

● ベーキングパウダー …… 10g

● ドライフルーツミックス …… 60g

● レモンピール …………… 30g

《コーティング・飾り》

● チョコレート …………… 100g

● ドライフルーツ、ナッツ類など … 適量

ワンポイントアドバイス

- ・スティック状で食べやすい!
- ・焼き型を使って焼くと
いろいろな形が楽しめる!

私のおすすめレシピ
佐賀県立牛津高等学校
フードデザイン科3年
のぐちあみ
野口亜美さん
ふかがわきみえ
深川君枝さん



作り方

- 1 ボウルにAを入れ、湯煎で溶かしゴムべらでよく混ぜる。
- 2 別のボウルに卵を割り入れ、Bを加えて泡立て器ですり混ぜる。
- 3 1を2に少しずつ加え、泡立て器で均一になるようにきれいに混ぜる。さらに一緒にふるっておいたCを加え、泡立て器でゆっくり混ぜる。
- 4 粉っぽさが無くなったなら細く刻んでおいたドライフルーツミックス、レモンピールを加えよく混ぜる。
- 5 クッキングシートを敷いた天板に4を流し入れ、カードで表面を平らにし、170℃で予熱したオーブンで15分焼く。
- 6 生地が冷めたら縦12cm、幅2cmにカットする。(四隅を切り落とすと20本取れる)
- 7 コーティング用のチョコレートを湯煎で溶かし生地にかけて表面をコーティングする。お好みでドライフルーツやナッツ類などをトッピングし、冷ましたら完成!

小城のフリーペーパーおぎなうのオススメ

おぎなう TOPICS

相続手続

家や田や畑が亡くなった方の名義になっている

遺言書

死んだら、家や土地の名義はどうなるだろう

その他 建設業許可 (新規・更新・決算変更届) 等

ゆずりは しげ み

行政書士 杠 繁美

(日本行政書士会登録番号 05410974)

〒849-0314 小城市芦刈町三王崎1780番地3

TEL 0952-37-0939

FAX 0952-37-0949

携帯 090-8836-5630

行政書士には守秘義務があります。
お気軽にご連絡ください。
お電話下さればお伺いいたします。

相談は
無料です。

永代供養

納骨堂

水子供養

寺で責任を持って 供養・管理いたします 無縁仏になる事はありません

こんな方にお勧めです

- 没後、墓地をお守りする後継者がいない方。
- これまでお寺とご縁のなかった方。
- 御遺骨を保有し、困っている方。
- 個人・夫婦などで埋葬されたいと希望される方。等



お墓の事・納骨の事でお悩みの方はご相談ください。

祈願祭

2月3日 鬼子母神・星祭・大祭

3月 だいこくたいさい
大古久大祭

※家内安全、交通安全、その他、ご祈願の際は事前にお問い合わせください。

日蓮宗 妙藏寺

佐賀県小城市小城町947

TEL・FAX 0952-73-2903

有料広告

