

## アメリカ ディズニーリゾートのチュロスレシピ



### < 材料 >

- 水 240cc
- シナモン 小さじ 3/4
- 中力粉 150g
- バター 120g (つくりかた1と9でわけて使用)
- 卵 3個
- 塩 小さじ 1/4
- 植物油またはキャノーラ油 360cc
- 砂糖 100g

### ▼つくりかた

1. 水、バター、塩、シナモン小さじ 1/4 を中火にかけた鍋に入れ、沸騰させます
2. 沸騰したら弱火にします
3. 中力粉を追加し、ボール状になるまで混ぜます。丸まったら火からおろし 5~7分休ませます
4. 生地に卵を 1個ずつ加え、かき混ぜます
5. フライパンに油を入れ、中火~強火で約170度になるまで温めます
6. 4の生地を大きめの星型の口金をつけた絞り袋に入れ、熱した油に 2.5cm くらいの長さで生地を絞りいれます
7. きつね色になるまで揚げます
8. 揚げたチュロスはキッチンペーパーの上に取り出し、油を切ります
9. ボウルに砂糖、シナモン (残りの小さじ 1/2) を混ぜます。チュロスをボウルに入れ、砂糖とシナモンでコーティングしたら完成!

シナモンフレーバーのチュロスはアメリカのディズニーパークでも大人気です。

世界で最初にオープンしたディズニーパークがあるカリフォルニア ディズニーランド・リゾートは1955年のオープン以来65年、地球上で一番ハッピーな場所として世界中の人々に愛され続けています。とにかく広大なフロリダ ウォルト・ディズニー・ワールド・リゾートには4つのパーク、2つのウォーターパークがあるほか、想像を超えたアドベンチャーが待ちうける究極のバケーションを楽しめる場所です。