단호박도넛

둥이맘 문성실의 이야기가 있는 밥상

밥을 먹고 나서도 단 것이 당길 때가 가끔 있어요.

그때 계피, 설탕 가득 묻힌 도넛을 하나 먹어주면 좋겠다 싶은 상태. 제가 지난 주 어느날 그랬답니다. 그래서 단호박 도넛을 만들어 보았어요. 요즘 작은 사이즈의 밤호박을 쪄서도 먹고, 맛탕으로 엄청 많이 먹고 있는데요, 달달한 설탕 묻힌 도넛으로 먹으면 좋겠다 싶어서 만들어 보았어요.

역시나 밥을 먹고나서도 입에서 살살 녹는 맛이 드립해서 내린 커피와 먹으니..... 우왕~! 그 맛이 죽음입니다.

혹시 생도너츠 맛을 아시나요? 기름을 살짝 머금고 속에 팥앙금이 들어있고, 설탕 가득 묻힌 그 도넛 말이에요. 그런 도넛 느낌도 나면서 또 단호박의 예쁜 색감과 맛이 기분까지 좋게 만드는 간식이예요.

만드는 과정도 즐겁고..... 먹는 즐거움은 더 크답니다.

쉽고 맛있다! 참 쉽게 만드는 노란 색깔이 예쁜 단호박도넛!

맛있게 만들어 드세요.

Recipe

(4~5인분)
(저울 및 밥숟가락 계량)

- 주재료: 핫케이크가루(200g), 단호박 찐 것(180g), 식용유(2컵)
- 묻힘설탕 재료: 설탕(4), 시나몬파우더(0.5), 소금(약간)

1. 작은 사이즈의 밤호박을 쪄서 완전하게 익힌다.

2. 핫케이크가루를 담은 볼에 찐 단호박을 손으로 으깨 넣는다.

3. 핫케이크가루와 단호박 찐 것이 잘 섞이도록 반죽한다.

※ 핫케이크가루와 단호박 찐 것을 반죽할 때는 단호박에 따라서 수분의 양이 다르므로 처음부터 많이 넣지 말고 반죽이 되다 싶을 정도로 조절해서 넣어 줍니다.

4. 약 15그람 정도씩 분할을 하여 한입 크기로 동그랗고 단단하게 반죽한다.(도넛이 단단하지 않으면 튀기는 과정에 풀어지기 쉬워요.)

5. 설탕재료인 설탕, 시나몬파우더, 소금을 한데 미리 섞어서 도넛에 묻혀줄 설탕을 만든다.

6. 중불로 은근히 달군 튀김 기름을 약불로 줄이고, 단호박도넛을 넣고, 타지 않게 젓가락으로 전체적으로 굴려가면서 튀긴다.

7. 튀긴 단호박도넛은 잠시 키친타월에 올려 기름을 빼고, 미리 만들어 놓은 시나몬설탕에 넣고 골고루 묻혀주면 끝.

www.fullertonsmile.com

A' DENTISTRY

나에게 꼭 맞는 틀니가 있는 곳!

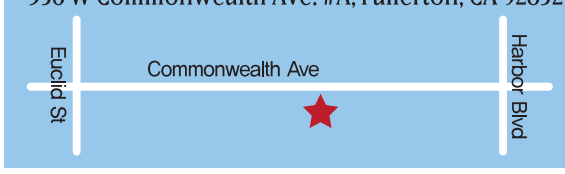
PATIENTS' CHOICE AWARD

- 틀니전문
- 틀니수리 1-2시간안에 가능
- 자체 랩보유
- 임플란트 틀니

John S. Lee, D.M.D.
University of California, San Diego B.S.
Tuff Dental School, D.M.D.

714.449.1686

536 W Commonwealth Ave. #A, Fullerton, CA 92832



도깨비 동굴김치

도깨비 동굴김치

동굴에서 김치가 나왔다?

포기김치

여수돌산갓김치

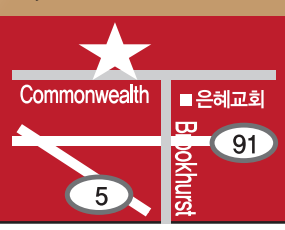
총각김치

울릉도 명이나물

전라북도 인증제품

전통방식 100% 수작업 70년째 천연의 맛!

- 친환경 웰빙 김치
- 신선한 재료
- 순국산 재료

농수산 마트 T.714-403-1230

1811 W Commonwealth Ave. #M, Fullerton, CA 92833 (일요일 휴무)