

단호박도넛

동아맘 문성실의 이야기가 있는 밥상



밥을 먹고나서도 단 것이 팽길 때가 가끔 있어요. 그때 계피설탕 가득 묻힌 도넛을 하나 먹어주면 좋겠다 싶은 기분 상태가 있죠. 제가 지난 주 어느날 그랬답니다. 그래서 단호박 도넛을 만들어 보았어요. 요즘 작은 사이즈의 밤호박을 써서도 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 들어 있고, 설탕 가득 묻힌 그도넛 말이에요. 그런 도넛 느낌도 나면서 또 단호박의 예쁜 색깔과 맛이 기분까지 좋게 만드는 간식이예요. 만드는 과정도 즐겁고... 그보다 당연히 먹는 즐거움이 더 크답니다. 쉽고 맛있다! 참 쉽게 만드는 노란 색깔이 예쁜 단호박도넛! 맛있게 만들어 드세요.

Recipe

문성실  
[저울 및 밥숟가락 제한]

- ◆ 주재료: 핫케이크가루(200g), 단호박편 것(180g), 식용유(2컵)
- ◆ 문힘설탕재료: 설탕(4), 시나몬파우더(0.5), 소금(약간)



1. 작은 사이즈의 밤호박을 써서 완 전하게 익힌다.



2. 핫케이크가루(200g)를 담은 볼에 편 단호박(180g)을 손으로 으개 넣는다.



3. 핫케이크가루와 단호박 편 것이 잘 섞이도록 반죽한다(단호박에 따라서 수분의 양이 다르므로 처음부터 많이 넣지 말고 반죽이 되다 싶을 정도로 조 절해서 넣어 준다).



4. 약 15그램 정도씩 분량을 하여 한 입 크기로 동그랗고 단단하게 반죽한다



5. 설탕재료인 설탕(4), 시나몬파우더 (0.5), 소금(약간)을 한데 미리 섞어서 도 넛에 묻혀줄 설탕을 만든다.



6. 중불로 은근히 달군 튀김 기름(2 컵)을 약불로 줄이고, 단호박도넛을 넣고, 타지 않게 젓가락으로 전체적으로 굴러가면서 튀긴다(도넛이 단단하지 않으면 튀기는 과정에 풀어지기 쉬워요).



7. 튀긴 단호박도넛은 잠시 키친타 월에 올려 기름을 빼고, 미리 만들어 놓 은 시나몬설탕에 풍덩 넣고 글고루 묻 혀주면 끝.



www.fullertonsmile.com

A' DENTISTRY

나에게  
꼭 맞는 틀니가  
있는 곳!



- 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



“사장님, 아직도 ERC 못받으셨어요?”

(Employee Retention Tax Credit)

팬데믹으로 힘든 비즈니스 오너를 위한 정부 크레딧 신청하세요!

돈이 아닌 정부 텍스 크레딧인 ERC는 비즈니스 오너 누구라도 신청 가능합니다.

UP TO \$26,000 per W-2 EMPLOYEE

\$26K X 2

ERC 전문가에게 맡기세요!

- 1 PPP 받았어도 신청 가능한가요?  YES
- 2 코비드동안 매출이 올랐어도 신청 가능한가요?  YES
- 3 어떤 업종이라도 신청 가능한가요?(Essential 포함)  YES



카메라 어플로 웹사이트 들어오세요



(Eng) 714-308-9784  
(Kor) 714-886-7725



info@upperpartners.com  
upperpartners.com



1521 E Orangethorpe Ave Suite A,  
Fullerton, CA 92831