

우유를 이용한 요리



도우넛

〈재 료〉

우유	1/3 컵
밀가루	3 컵
달걀	1 개
설탕	1 컵
버터	2 큰술
베이킹파우더	1 작은술
밀가루(튀김용)	적량

〈만드는 법〉

- ① 밀가루와 베이킹파우더를 체에 쳐 놓는다.
- ② 달걀, 우유, 설탕, 버터를 혼합하여 설탕이 녹도록 잘 저어 놓는다.
- ③ ②에 ①의 밀가루를 넣고 가볍게 반죽을 한다.
- ④ ③의 반죽을 밀대로 1cm 두께로 밀어 도우넛틀로 떠서 공기름 150~160℃에서 튀겨 낸다.

우유를 이용한 요리



우유 달걀 피자

〈재 료〉

우유	½ 컵
달걀	8 개
당근	50g
완두	30g
마카로니	10g
양송이버섯	20g
소금	½ 작은술
백후추	¼ 작은술
버터	2 큰술

〈만드는 법〉

- ① 달걀에 소금과 백후추를 넣고 잘 풀어놓는다.
- ② 당근은 완두크기로 썰고 양송이버섯은 얇게 썰어 놓는다.
- ③ 완두는 끓는 물에 소금을 넣어 삶고 마카로니는 삶아 놓는다.
- ④ 프라이팬에 버터를 두르고 당근, 완두를 볶다가 마카로니, 양송이버섯을 볶아 소금으로 간을 맞춘다.
- ⑤ 다른 프라이팬에 버터를 두르고 ①의 달걀을 큼직하게 양면을 익힌 후 그위에 ④를 올린다.