



## 米粉ドーナツ

8cm×7～8個

### .....材料.....

卵(L)	1個
卵黄(L)	1個分
砂糖	80g
牛乳	60ml
バター(食塩不使用)	30g
米粉(稲穂ゴールド)	200g
ベーキングパウダー	大さじ1
仕上げ用 粉糖	適量

(株)ミルズカトウ製造の  
**洋菓子 米粉(稲穂ゴールド)**を使用  
したレシピです。この米粉は気流粉碎した  
もので、細かく粉碎されているので、  
洋菓子用に適していると言われていま  
す。

### 【準備】

バターを電子レンジの強で5～10秒ほど加熱しておく。

### 【作り方】

1. 卵と卵黄をボウルに入れて泡立て器でほぐし、砂糖、溶かしたバター、牛乳を入れて混ぜる。
2. 米粉とベーキングパウダーを入れて、ゴムべらで混ぜる。
3. 生地をまとめてラップに包み、冷蔵庫で1時間ほど休ませる。
4. 台に打ち粉(米粉)を振り、生地をめん棒で7mmくらいの厚さにのばす。型に粉を付けながらドーナツ状に抜く。(この状態で、一ヶ月ほど冷凍保存が可能。)
5. 150～160 に熱した揚げ油で、両面がこんがりと色づくまで揚げ、網に取る。熱いうちに粉糖をまぶす。

