



米粉のプチドーナツ

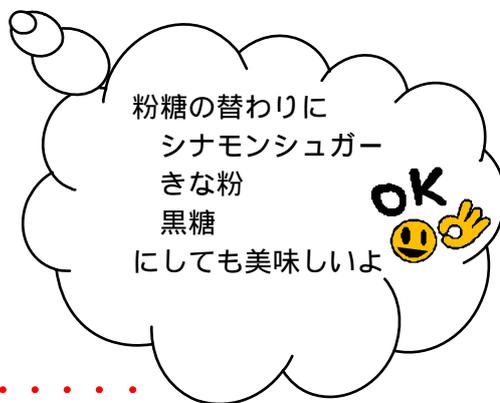
3cm 大 × 50 個

..... 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
チョコレート 適量



..... 作り方

【準備】 バターを電子レンジ 600W で 30 ~ 40 秒ほど加熱しておく。
米粉とベーキングパウダーを混ぜておく。

1. 卵と卵黄をボウルに入れて、湯せんにかけてながら泡立て器でほぐし、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ふるいながら入れて、ゴムべらでよく混ぜる。
3. 生地を 5 等分し、ラップに棒状に包み冷凍庫で 1 時間ほど休ませる。(この状態で 1 カ月ほど保存出来る。) 写真 1 ~ 3 参照
4. 3 を半解凍の状態、10 等分に切り、軽く丸める。(直径 2 cm ほど)
5. 150 ~ 160 に熱した揚げ油で、こんがりとし色づくまで揚げる。
6. 粉糖をまぶすか、溶かしたチョコレートを付ける。



写真 1



写真 2



写真 3