

LIFE - 033

揚げたて食べたいドーナッツ。

飯島奈美



材料（直径8センチのドーナッツ型で8～10コ分）

●生地

- ・薄力粉 240g + 打ち粉用適量
- ・ベーキングパウダー 小さじ2
- ・卵 2コ（常温）
- ・砂糖 大さじ6～8
- ・バター 30g（常温）

冬など常温でもやわらかくならないときは、
500Wの電子レンジで20秒を目安に
ようすをみて、やわらかくします。

- ・油 大さじ1
- ・牛乳 大さじ4

●その他

- ・揚げ油 適量
- ・グラニュー糖 適量

道具

- ・ふるい
- ・めん棒
- ・抜き型
- ・ドーナッツ型
- ・揚げ物用温度計
- ・クッキングシート



揚げたて食べたいドーナッツ。

飯島奈美

つくりかた (続き)

- ・薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるいにかけてます。
- ・ボウルに、常温でやわらかくしたバターを入れて、泡立て器やゴムべらで混ぜます。
- ・砂糖を加え、よく混ぜ合わせます。
全体がクリーム状になるまで続けましょう。
クリーム状になりにくければ、ボウルの下に人肌の湯を入れたボウルをあてましょう。
- ・油、卵を入れ混ぜ合わせ、牛乳を加え、さらによく混ぜ合わせます。
- ・粉を加え、切るように、さっくりと混ぜ合わせます。
粉っぽいところがなくなったら生地の完成です。
- ・生地を半分に分けて、ラップに軽くくるんで、冷蔵庫に1時間おきます。
- ・1時間したら、クッキングシートをひろげ、打ち粉をし、寝かせた生地をおき、上にも打ち粉をします。
- ・めん棒にも粉をつけ、生地をのばします。
16センチ×16センチ、厚さが1センチくらいまで、のばしましょう。
- ・ドーナッツ型にも、打ち粉をして、抜きます。
とてもやわらかいので、崩れやすいですが、大丈夫です。
残った生地も、まとめてから形づくりします。
- ・バットにも打ち粉をして、抜いた生地を並べ、上からも、打ち粉をしておきます。



揚げたて食べたいドーナツ。

飯島奈美

つくりかた（続き）

- ちなみに、ドーナツ型がないときは、コップなどでまず抜いて、ペットボトルなどのキャップで、穴をあけるといいですよ。
- 揚げ油を用意します。温度は165～170度です。
- 生地を入れたら、1分半、そのままに。1分半して、下の面が固まったら、ひっくりかえます。ぜんぶで2分半～3分揚げます。
- キッチンペーパーの上で油をよく切って、グラニュー糖をまぶして、できあがりです。

