

ドーナツ

材料(12個分)

- ・卵 …1個
- ・砂糖 …80g
- ・牛乳 …1/4 カップ
- ・溶かしバター …30g
- ・薄力粉 …250g
- ・ベーキングパウダー …小さじ2
- ・強力粉 …適量
- ・サラダ油 …適量



作り方

1. ボウルに卵を割りほぐし、砂糖を加えて泡立て器で混ぜる。
砂糖が溶けたら牛乳、溶かしバターの順に加えて混ぜる。
2. 薄力粉、ベーキングパウダーを合わせて(1)にふるい入れる。
粉っぽさがなくなるまでゴムベラで混ぜ、ラップに包んで
冷蔵庫で30分ほどねかせる。(今回は冷凍庫で15分程。)
3. 強力粉をふるった台の上に(2)の生地をのせ、1cm厚さにめん棒で
のばし、直径7cmのリング型で抜く。

※今回は直径 7.5cmのリング型、
内側は直径 3cmのペットボトルキャップで型抜きする。

4. 170℃に熱した油で(3)を揚げる。片面がきれいなきつね色に
なったら裏返し、同様に揚げ、両面きれいなきつね色になったら
取り出す。

※中央の輪が崩れないように菜箸などで形を整えながら揚げる。

※揚げているあいだ、残りの生地は冷蔵庫で冷やしておく。
ベタついて扱いづらければ冷蔵庫で冷やすとよい。