

もちむぎドーナツ

サクサクして中はしっとりでとても美味しい、何度も作りたいドーナツです。

冷めてしまったら、オーブンやトースターで温めていただくとより揚げたてに近い味がお楽しみいただけます。

《材料》(ドーナツ型 約10コ分)

もちむぎ粉	120g
小麦粉	300g
ベーキングパウダー	小さじ4
砂糖	100g
卵	1コ
牛乳	180cc
水	80cc
ごま	大さじ1
揚げ油	適量



《作り方》

- ① もち小麦粉・小麦粉・ベーキングパウダーを合わせてふるいにかける。
- ② 卵・牛乳・砂糖・水を混ぜ合わせる。
- ③ ①と②を混ぜ合わせて、ごまを入れる。
- ④ ラップをかけて1時間程度ねかせる。
- ⑤ ④をめん棒で2cmの厚さにのばし、ドーナツ形に型をぬく。
- ⑥ フライパンに油を入れ、180℃の温度で、きつね色になるまで、こんがり揚げる。

