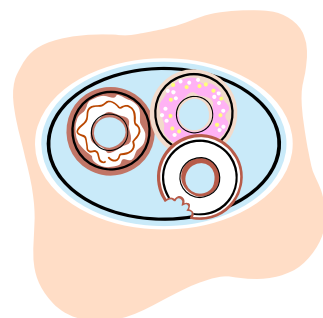


型がなくても  
手軽にできちゃう！



米粉で作るドーナツにチャレンジ！

## vol.22 ポンデリング風ドーナツ

《材料》 プチサイズ 約8コ分

### 《生地》

米粉（上新粉）・・・・・・・・ 80g  
白玉粉・・・・・・・・ 70g  
ベーキングパウダー・・・・ 小さじ1  
三温糖・・・・・・・・ 30g  
牛乳・・・・・・・・ 120ml  
揚げ油・・・・・・・・ 適量

**米粉**：米を製粉したもので、もちりとした食感になります。

**白玉粉**：もち米を製粉したもので、なめらかな触感になります。

### 《作り方》

- ① ボウルに白玉粉を入れ、牛乳を加えてよく混ぜます。
- ② ①に三温糖を加えて、混ぜます。
- ③ 米粉を一度に加え、ベーキングパウダーも加えて、ゴムベラで混ぜます。
- ④ ゴムベラである程度混ぜたら、手に変えて、さらに混ぜ合わせます。  
表面につやが出て、なめらかな状態になるまで混ぜ合わせ、ひとまとめにします。
- ⑤ 生地の重さをはかり、カードで8等分にします。  
それぞれをさらに8等分し、小さく丸めて、クッキングペーパーの上に円形に並べます。  
\*クッキングペーパーは8cm×8cmに切っておくとよいでしょう。
- ⑥ 170℃に熱した揚げ油で、きつね色になるまで揚げ、金網をのせたバットに取ります。  
\*揚げる時間は片面1分30秒～2分、裏返して1分～1分30秒がめやすです。

ドーナツを揚げる時は、やけどしないように気を付けましょう！

