

赤しそドーナツ

<< 甘さとさわやかな香りが絶妙にマッチ!! >>



材料 (6 個分)

乾燥させた赤しそ葉	5 g
ベーキングパウダー	10 g
薄力粉	200 g
卵 (L サイズ)	1 個
バター	10 g
牛乳	50 ml
砂糖	60 g

アピールポイント ;

口に入れた瞬間にしその風味が広がる新感覚のお菓子です！ 素朴な味で、小さな子供から年配の方まで幅広い方に楽しんでもらえるドーナツだと思います！

レシピ作成 ; 栃木県立宇都宮白楊高等学校

食品科学科 食品製造分会 Y・R・Y



作り方

<下準備>

- ・耐熱容器にバターを入れて、レンジで溶かす。
- ・薄力粉、ベーキングパウダーを合わせてふるいにかける。
- ・乾燥させた赤しそ葉をフードプロセッサーにかけて粉末状にする。

- ① ボウルに卵を割り入れ、溶かしたバター、牛乳、砂糖を加えよく混ぜる。
- ② ①に薄力粉、ベーキングパウダー、粉末赤しそを加え、さっくり混ぜる。
- ③ ラップをかけて冷蔵庫で 10 分生地を寝かせる。
- ④ 寝かせた生地を 6 等分し、ドーナツの形に成形する。
- ⑤ 鍋にドーナツが浸る程度サラダ油を入れ 170℃に熱し、成形したドーナツを揚げていく。
- ⑥ 表面がきつね色になり、中に火が通ったことが確認出来たら完成。

※POINT

- ・生地を練り過ぎずにさっくり切るように混ぜることで生地をふんわり仕上げる事が出来ます。
- ・揚げる際に油の量が少ないと、硬い仕上がりになるので生地が浮くぐらいの量で揚げてください。