

# 焼きドーナツ



## 作りかた

1. 合わせたAをふるっておく。
2. 耐熱容器にバターを入れ、レンジ 200W 2分～2分20秒 で加熱して溶かす。
3. ボウルに卵を入れ、泡だて器で溶きほぐし、Bを加えて混ぜ合わせ、①を加えてねらないように混ぜる。
4. ③に②と太白ごま油を加えて混ぜ合わせ、冷蔵庫で1時間程度休ませる。
5. 型にバター（分量外）を塗り、④をゴムべらで混ぜてなめらかにし、直径1cmの口金をつけた絞り出し袋に入れ、黒皿にのせた型の6～7分目まで絞る。
6. 食品を入れずに 144 焼きドーナツ で予熱する。
7. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、⑤を、下段に入れ、加熱する。
8. 加熱後、2～3分冷ましてから型から取り外す。

### 加熱の目安

予熱：約9分  
加熱：約19分

### 1回に作れる分量

6個分

### 使用付属品



黒皿 下段  
テーブルプレート

### カロリー

201kcal

### 塩分

0.3g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

### 材料

直径70mmの金属製ドーナツ型6個分

A 薄力粉

25g

A 強力粉

25g

A アーモンドプードル

20g

A ベーキングパウダー

小さじ1/2

無塩バター

40g

卵

1・1/2個

B グラニュー糖

60g

B はちみつ

小さじ1

B 塩

少々

太白ごま油(無香性の物またはサラダ油)

25mL

### ひとくちメモ

作りかた④で生地にかぼちゃペーストを合わせたり、作りかた⑤で型にごまやチョコチップを入れてから生地を絞り出してもよいでしょう。