

入賞

白いミルクドーナツ

長野県長野市 長野調理製菓専門学校 坪根 快

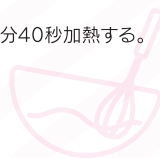


材料
(4人分)

牛乳	200ml
さつまいも	1本(200g)
砂糖	30g
オリーブオイル	30g
タピオカ粉	200g
溶き卵	1個分
米粉	70g
粉糖	適量

作り方 作業時間 約40分

1. 水洗いしたさつまいもを皮ごとラップして600Wのレンジで4分加熱し皮をむく。
2. 1. をボウルに入れて崩す。
3. 耐熱容器に牛乳(200ml)・砂糖・オリーブオイルを加え混ぜ、600Wのレンジで1分40秒加熱する。
4. 3. にタピオカ粉を加えなめらかになるまで混ぜる。
5. さらに溶き卵、2. 米粉の順番で加え混ぜる。
6. 打ち粉(分量外)を手付けて5. を捏ねる。
7. 丸型に成形して170℃で予熱したオーブンで焼く。
8. 粉糖をふるう。



審査委員長のアドバイス

さつまいもが入っていてしかも揚げないので体に優しいドーナツでした。
タピオカ粉は手に入りづらいので、もう少し家庭での再現性が高い材料だとよりよかったです。