

入賞

お餅で作る簡単ドーナツ

長野県長野市 長野調理製菓専門学校 小市智也



材料(1人分)

[ドーナツ]

ホットケーキミックス	150g
お餅	80g
牛乳	80g
油	適量

[ハニーシュガーグレース]

粉糖	50g
牛乳	10g
ハチミツ	3g

作り方

- 1 お餅を1cm角に切り、耐熱ボウルに牛乳と入れる
- 2 ラップをして500Wのレンジで3分加熱し、ゴムベラなどで軽く混ぜる
- 3 もう1度ラップをして500Wのレンジで1分加熱する
- 4 ③をこねるように混ぜ、なめらかになったら、ホットケーキミックスを入れよく混ぜる
- 5 ④がまとまったら手に油をつけ、16等分に丸める
- 6 クッキングシートに8つつつなげて円にして並べる
- 7 170度の油で片面1分ずつ揚げる
- 8 粗熟を取り、ハニーシュガーグレースをかけて完成

[ハニーシュガーグレース]

- 1 耐熱容器にハニーシュガーグレースの材料を入れ、よく混ぜる
- 2 粉っぽさがなくなったら500Wのレンジで20秒加熱し、混ぜる

考案者のひと言 食感の外がカリッと中はもちもちでおいしくいただけます。

審査
委員長の
コメント

お餅を使って白玉粉や卵なしで作れるようにしている点が良いですね。