

Recipe

Halloween デコドーナツ

2種類の焼きドーナツを
5パターンのデコレーションに!!
まずは、基本の焼きドーナツの作りかた。

◎ チョコレートドーナツ ドーナツ型(具印のシリコン型、直径 4cmのドーナツ12個) ◎ かぼちゃドーナツ



- (材料)
- 全卵 - 1個(常温)
 - グラニュー糖 - 60g
 - 無塩バター - 30g
 - サラダ油 - 大さじ1
 - 牛乳 - 40g(常温)

- ④
- 薄力粉 - 70g
 - ココアパウダー(無糖) - 15g
 - ベーキングパウダー(小袋) - 1/2



- (材料)
- 全卵 - 1個(常温)
 - グラニュー糖 - 40g
 - 無塩バター - 30g
 - サラダ油 - 大さじ1
 - 牛乳 - 30g
 - くるみ - 5~6粒
 - ④

- ④
- 薄力粉 - 70g
- ベーキングパウダー(小袋) - 1/2

- (下準備) ① ④を合わせふるっておく
② バターを湯せんしてとく
③ オーブンを180℃に予熱する

- (下準備)
・左のチョコドーナツの①~③まで同様
・かぼちのペーストを1/2に減らす

作り方

① ボウルに卵を割り入れほぐしたら
グラニュー糖を加えホイッパーで
白くもったりするまでよく混ぜる

② 溶かしたバターとサラダ油を加え
ホイッパーで混ぜる。
牛乳を加えさらによく混ぜる

③ ②に④を加えたら
ホイッパーを中心に置き大きく
重たさばいど真ん中の半分から
外側のツライになじませていく。
※ ぬるぬる粉っぽさがなくなればOK
混ぜすぎに注意です

④ ドーナツ型に生地を入れる
(スプーンでも絞り袋に入れても)
やりやすい方法をどうぞ
オーブン皿にのせ台にトング数回
下ろし空気をぬく

⑤ オーブンに入れ180℃で7分
12~15分焼く。
型のまま蒸気熱をとり1分ほど
冷めたら型から出しケークラ
で冷ます。ドーナツの完成。

作り方

・チョコドーナツ(左)の①~②まで同じ工程です。

③ ②にはくるみと塩を加え
全体がなじんだらかぼちのペースト
を加えさらによく混ぜる

④ ③の生地を④を加え
中心から小さくぐるぐる粉を
なじませて混ぜていく。

⑤ 型に生地を流し、6個分
にくりみを入れて焼く
左の⑤の工程で冷まし完成。
くりみを入れてないものは、右の
デコレーションでおばけのクリーム
チーズムースの時に使います。



Halloween deco donut
sakae's michi-ya



Happy Halloween