

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方。



① 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cmのドーナツ12個) ② 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)

①
・薄力粉…70g
・ココアパウダー…15g
(無糖)
・ベーキングパウダー…
小さじ½



(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

②
・薄力粉…70g
・ベーキングパウダー…18g
(小麦粉)

- ((下準備)) ①④を合わせてよく
②バターを湯せんしてとけ
③オーブンを180℃に予熱する



作り方

① ホットルに卵を割り入れ(まぐしたら
グラニュー糖を加えホイップで
白くもつとろするまでよくませる



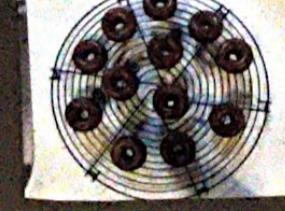
② 溶かしたバターとサラダ油を加え
ホイップでませる。
牛乳を加えさらによくませる



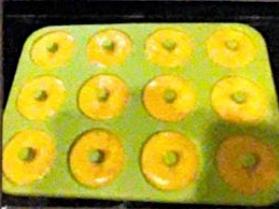
③ ④に②を加えたら
ホイップを中心にして置き大きく
重ねかないで、真ん中の部分から
外側へ順次にねじませていく。
※みずほ粉っぽさがなくなればOK
ませすぎには注意です



④ ドーナツ型に生地を入れる
(スプーンでも練り袋に入れても)
やさやすく方法でどうぞ
オーブン四回にのせ台にトントン数回
下ろし空気を抜く



⑤ オーブンに入れ180℃で下段
12~15分焼く。
型のまま蒸熱をとり1月間に
冷めたら型から出しぱキララ
で冷ます。ドーナツの完成。



③ ④にはちみつと塩を加え
全体がたぷたぶらかぼちゃペースト
を加えさらによくませる

作り方

・チョコドーナツ(左)の①~④まで同じ工程です。

④ ③④にちみつと塩を加え
中から少しきぐるぐる粉を
なじませてませていく。

⑤ 型に生地を流し、6個分に
くるみを入れて焼く
左の⑤の工程で冷まし完成。
くるみを入れてないものは、右ページ
のデコレーションでおばけのツリム
チーズムースの時に使いします。

Happy Halloween