

# 株式会社 サニーメイズ

Tel. 054-365-5163  
Fax. 054-364-2578  
sunnymaize@oenon.jp  
静岡県静岡市清水区横砂南町 2-1

## 堅揚げドーナツ



### —特徴—

☆サニーコーンパウダーイエローを使用した堅揚げドーナツ。  
☆外はカリッと中はサクリとした食感を楽しむことができます。

### 〔 材 料 〕 10個分

ミックス粉	
薄力粉	161g
サニーコーンパウダーイエロー	40g
上白糖	66g
脱脂粉乳	12g
ベーキングパウダー	5.5g
食塩	1.5g
ショートニング	13g

卵液	
全卵(Mサイズ半分)	30g
水	66g

サニーメイズ公式インスタグラム [🔍 検索](#)

Instagram でレシピと動画を公開中♪

## 〔 作 り 方 〕

### 準備

- ◇ ★の材料(薄力粉、サニーコーンパウダーイエロー、上白糖、脱脂粉乳、ベーキングパウダー、食塩)をふるっておく。
- ◇ 卵と水を混ぜ合わせ卵液を作っておく。
- ◇ フードプロセッサーを準備する。

- ① フードプロセッサーにふるっておいた★の材料とショートニングを入れ、10秒～30秒程度混ぜ合わせる。
- ② ボウルに取り出し卵液を加え、生地をひとまとめにする。
- ③ 生地を10分間休ませる。
- ④ 休ませた生地を25gずつに分割し、更に10分間休ませる。
- ⑤ 150℃の油で8分間ひっくり返しながらか揚げ。  
※油調時間はあくまで目安なので実物を見ながら調整してください。