

## 堅揚げドーナツ

### —特徴—

- ☆小麦粉をベースにコーンを配合したドーナツです。
- ☆外側がカリカリ、内側がさっくりとした食感です。
- ☆サニーコーンパウダーを配合すると 1 個当たり 19Kcal 程度ヘルシーに仕上げる事ができます。



※調理のイメージです。

### 〔 配 合 〕

堅揚げドーナツ	
薄力粉	66g
サニーコーンパウダーイエロー	96g
上白糖	1.2g
脱脂粉乳	213g
薄力粉	240g
ベーキングパウダー	60g
食塩	12g
ショートニング	24g
全卵	30g
水	57.7g

### 〔 作 り 方 〕

- ① 薄力粉、サニーコーンパウダーイエロー、上白糖、メイプルシュガー、脱脂粉乳、ベーキングパウダー、食塩を混合し篩う。
- ② ショートニングを加え、フードカッターで10～30秒攪拌。
- ③ 水、全卵を混合する。
- ④ ケーキミキサーに②と③を入れ、ビーターで低速 20 秒、中速 20 秒攪拌し生地を作る。
- ⑤ 生地を 10 分間のフロアタイムをとった後、25g ずつに生地を分け丸め、さらに 10 分間生地を休める。

⑥ 150℃の油で8分間ときどきひっくり返しながら揚げる。

※ 油調時間はあくまで目安ですので、実物を見ながら調整して下さい。