

ドーナツ

材料	4人分
薄力粉	200g
たまご	1個
きび砂糖	50g
塩	ひとつまみ
バター	40g
牛乳	大さじ2
ベーキングパウダー	小さじ1・1/2
薄力粉(打ち粉)	適量
揚げ油	適量
グラニュー糖	適量



- 1 バターを冷蔵庫から出して、やわらかくしておきます。
- 2 薄力粉とベーキングパウダーを一緒にして、ふるいます。



- 3 バターにきび砂糖を加え、泡立て器で、よく混ぜ合わせます。



- 4 たまごをほぐし、手順3のボウルに少しずつ加え、そのつど、よく混ぜ合わせます。



- 5 牛乳を加えて混ぜます。



- 6 ゴムべらに持ちかえて、小麦粉をさっくりと、粉気がなくなるまで混ぜます。



7 ひとつにまとめて、ラップで包み、冷蔵庫で30分ほど寝かせます。



8 生地を8つにわけて、それぞれ丸めます。
真ん中に指を差し入れ、台の上で生地を回転させながら、穴をあけます。
ふくらむので、穴は大きくします。



9 170℃(中温)の油で、きつね色になるまで揚げます。



10 キッチンペーパーなどで油を切ってから、熱いうちにグラニュー糖をまぶします。



11 保存は袋に入れて、常温に置きます。
できたてがおいしいので、なるべく早く食べきましょう。