



令和3年1月おすすめ日献立 (ツイストドーナツ)

。。*。*。*。*。*。*。*。*。*。*

献立メニュー

ツイストドーナツ



材料

※調味料は、まるで表示しています。

調理時間(40分程度) 【4人分】

ツイストドーナツ 小麦粉 80g
ベーキングパウダー 1.6g

粉チーズ 8g
卵 36g

●上白糖 32g
●バター 12g
揚げ油 適量
バニラエッセンス 0.09g



作り方

1

小麦粉にベーキングパウダーを加え、振るう。

2

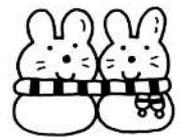
バターを柔らかくし、砂糖と白くなるまで混ぜる。

3

卵、バニラエッセンスを入れ混ぜ、小麦粉を入れ混ぜる。

4

粉チーズを加え混ぜ、(練る)細長く伸ばす、ねじり、油で揚げる。



コツ・ポイント

油は低温で揚げ、油にドーナツを入れてからは浮いてくるまでドーナツをさわらない。

ーロメモ

子ども達が大好きなおやつです。お家でも子ども達と一緒に作ってみてはどうでしょう。

。。*。*。*。*。*。*。*。*。*