

🍷 ひとつちルマンド アレンジレシピ

食べ応え満点のサクサクお手軽ドーナツ

ひとつちルマンドドーナツ



材料 (作りやすい分量:9~10個分)

- ・ひとつちルマンド 1袋
- ・薄力粉 120g
- ・ベーキングパウダー 小さじ1
- ・シナモンパウダー 少々
- ・バター(食塩不使用) 20g
- ・砂糖 30g
- ・全卵 1/2個
- ・牛乳 大さじ2
- ・サラダ油 適量

トッピング

- ・チョコレート 50~80g
- ・アラザン、ココナッツファイン、クランチなど 各適量

作り方

下準備

- ・薄力粉、ベーキングパウダー、シナモンパウダーは合わせてふるっておく。
- ・バターは室温に戻しておく。
- ・全卵はといておく。
- ・チョコレートは細かく刻み、ボウルに入れて湯せんして溶かす。

1. ボウルにバター、砂糖を入れて白っぽくなるまでよく混ぜる。
2. 1.に全卵を少しずつ加えて混ぜ、なじんだら牛乳も少しずつ加えて混ぜる。
3. 2.にふるっておいた薄力粉、ベーキングパウダーを加えて粉っぽさがなくなるまで混ぜる。生地を1つにまとめラップに包んで冷蔵庫で15分ほど休ませる。
4. 手にサラダ油を塗り、9~10等分した3.の生地にひとつちルマンドをなるべく中心にくるように包み、閉じ口をしっかりと閉じて丸める。
5. 160度に熱した油に、一度ですべて入れずに2~3回に分けて、時々転がしながらきつね色がつくまで毎回3~4分揚げる。
全体がきつね色になったら油から取り出し、キッチンペーパーの上で冷ます。
6. 5.にチョコレートを付け、最後にお好みでアラザン、ココナッツファイン、クランチなどでデコレーションする。

所要時間 約120分
(生地を休ませる時間を含む)

ワンポイントアドバイス

チョコがけしたら砕いたルマンドをトッピングするのもオススメです。

※調理後はお早目にお召しあがりください。

※やけどにご注意ください。

※食材を切る際はケガにご注意ください。