

もちもちドーナツ（ミックス粉）



もちもち食感のドーナツが出来ます。
チョコレートでコーティングしたり、シュ
ガーをまぶしたり、バリエーションをお楽
しみください。

【配合】

もちもちドーナツミックス	2 5 0 g
サラダ油	3 0 g
卵	7 5 g
水	8 5 g

【作り方】

- 1、材料を粉っぽさがなくなるまでしっかりとこねる
- 2、生地温が27℃くらいになるように混ぜたら、20gに分割します。
- 3、180～185℃の油で3分30秒～4分ほどあげます。

※黒ゴマやくるみを25gを目安に混ぜてもおいしく出来ます。

※生地玉で冷凍も出来ます。その際は6分を目安に揚げてください。