

第7回あいづ野菜わが家の味自慢コンテスト
バレンタイン米粉スイーツの部

作品名：アップルソース入り米粉ドーナッツ

材料

- | | | | |
|-----------------|--------------|---|-------|
| ①薄力粉…180g | ⑧バニラエッセンス…少々 | } | ドーナッツ |
| ②米粉…230g | ⑨粉砂糖…大2 | | |
| ③ベーキングパウダー…小1.5 | ⑩片栗粉…大1/2 | | |
| ④バター…大2 | ⑪強力粉…打ち粉用 | | |
| ⑤牛乳…大2 | ⑫シナモン…少々 | | |
| ⑥卵…大1個 | ⑬揚げ油 | | |
| ⑦砂糖…80g | | | |

- | | | |
|------------|---|---------|
| ①りんご…4個 | } | アップルソース |
| ②砂糖1/3カップ | | |
| ③バター…大1 | | |
| ④赤ワイン…50cc | | |



調理方法

- 下準備
- ・バター、牛乳は室温にしておく。
 - ・粉とベーキングパウダーは合わせてふるいにかけ、使う直前まで冷やしておく（夏場は冷蔵庫）
 - ・アップルソースを作っておく。（常備作り置きできる）
- | | | |
|-------------------------------------|---|---------|
| ①りんごをよく洗い、芯を取り除き、皮ごと圧力鍋で10分。 | } | アップルソース |
| ②砂糖、バター、赤ワインを入れ、程よく煮詰め、好みにシナモンを加える。 | | |
- | | | |
|--------------------------------------------------------------------|---|----------------|
| ①バターは木ベラでクリーム状に練る。卵と砂糖を交互に少しずつ加え、ザラザラ感がなくなったら泡立て器で白っぽくなるまでなめらかにする。 | } | アップルソース入りドーナッツ |
| ②ふるっておいた粉を2～3回に分けてサクリ混ぜる。 | | |
| ③生地がまとまったら、ラップに強力粉を薄くふり、その上に生地を包み込むようにして、冷蔵庫で一晩ねかせる（ポイント） | | |
| ④りんごソースを中にいれ成型し、中温（170℃位）で揚げる。油を切り、粉砂糖、片栗粉、シナモンを合わせてふる。 | | |