

米粉の焼きドーナツ



油で揚げていないのでとってもヘルシー
ふんわり香るきなこが素朴なおいしさです

材料(約10個分)

米粉	150g
きなこ	40g
砂糖	80g
ベーキングパウダー	8g
牛乳	170cc
バター	30g
サラダ油	30g

1・バターはとろかして
牛乳、サラダ油は
量しておく



2・その他の材料を
量って、よくまぜ
合わせておく



3・2に1を入れて
全体がなめらかに
なるまでまぜる



4・しぼり袋に3を入れ
クッキングシートを
敷いてしぼる



5・180℃に熱したオーブン
で、約15分焼く



6・粉っぽさがなくなり
中まで焼けたら
出来上がり



ポイント

しぼり袋で絞るときは、なるべく太さを均等にしましょう 焼きにむらがなくなります
太く絞るとふっくらとし、細くしぼるとやわらかなクッキーのような食感になります
焼き時間は様子を見て調節しましょう