

お米の焼きドーナツ

優しい甘さとしっとり食感が特徴のドーナツです。

材料	15 個	30 個	下準備
無塩バター	213g	425g	レンジで溶かしバターにしておく
グラニュー糖(卵白用)	95g	190g	
グラニュー糖(卵黄用)	95g	190g	2 回ふるっておく
卵白	142g	285g	
卵黄	70g	140g	
米粉	190g	380g	
バニラビーンズ	少々	少々	



オーブン⑬ 上火 170℃
下火 173℃
約時間 20 分+様子見て 3 分
ダンパー閉

<作り方>

- ①オーブンを予熱する。ドーナツの型に油を塗っておく。
- ②卵白にひとつまみのグラニュー糖を入れてミキサーで泡切りをする。(低速)
泡立ったら 3 分の 1 の量のグラニュー糖を入れて高速(5)でしっかり泡立てる。
- ③角が立ったら残りのグラニュー糖を入れて高速で混ぜ、ボールをひっくり返しても落ちなくなる程度まで混ぜる。
- ④卵黄の入ったボールにグラニュー糖とバニラビーンズを一度に加え、白っぽくなるまでミキサーで混ぜる。(中速)
- ⑤④に溶かしバターを少しずつ加え、ミキサーで混ぜる。(中速)
- ⑥⑤に米粉を 2 回に分けて加え、その都度ゴムべらで切るように混ぜる。
- ⑦⑥にメレンゲを 3 回に分けて加え、さっくりと混ぜ合わせる。
(1 回目のメレンゲは潰しても大丈夫なのでしっかり混ぜる)
- ⑧出来上がった生地を絞り袋に入れて、ドーナツ型に 50g ずつ入れる
- ⑨予熱したオーブンに入れて焼き上げる。