

基本のドーナツ

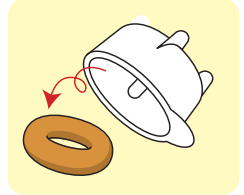
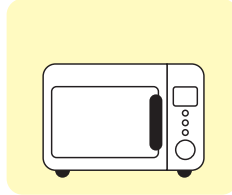
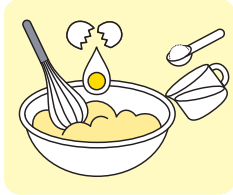


基本の材料 9個分

ホットケーキミックス200g

卵Mサイズ 1個(約50g)

牛乳 140ml 砂糖 20g サラダ油 少々



※②で生地を容器に入れた後、2〜3回台の上に乗ると生地の中の空気が均一になります

①ボウルに卵を溶きほぐし、牛乳を加えて混ぜ、ホットケーキミックス・砂糖を入れてなめらかになるまで混ぜ合わせます。

②キッチンペーパーにサラダ油をしみ込ませて容器に薄く塗り、生地を容器のライン(約45g)まで均等に回し入れフタをします。

③電子レンジで加熱します。

2個(500W)
1分20秒
1個(500W)40秒

④電子レンジから取り出し、フタをあげ、粗熱をとり(1〜2分後)生地のを少しずつ押さえて容器から離し、逆さにして2〜3回勢よく振って取り出します。

ココア味の場合

ホットケーキミックス 170g
卵Mサイズ 1個(約50g)
砂糖 20g

牛乳 170ml
サラダ油 少々
ココアパウダー(製菓) 30g

※①で材料を一緒に混ぜ合わせます。

作る際のご注意

- 材料の重量は正確に計量してください。
- 容器についた水滴はしっかりと拭き取ってください。
- 加熱時間は目安です。電子レンジの機種や大きさ、材料の温度や状態により加熱時間が異なります。加熱が足りないようでしたら10秒ずつ追加加熱する等、調節してください。
- 加熱後は容器が熱くなりますのでヤケドにご注意ください。
- 混ぜる際は泡立えないように混ぜるときれいに仕上がります。

アレンジ!

チョコレートでトッピング



チョコレート 適量

①ドーナツに溶かしたチョコをかけて、製菓用カラーチョコをトッピング。ナッツや刻んだアーモンドをトッピングしても可愛い。

生クリームやフルーツでトッピング



お好みのフルーツジャム 適量
ホイップクリーム(市販品) 適量

①ドーナツにホイップクリーム等をかけてジャムをトッピング。

ブルーベリー入りマーブルドーナツ



(1個分)

ブルーベリージャム 大さじ1

①基本の生地を容器のラインまで入れ、ジャムを所々にのせ、フタをして加熱します。加熱時間は基本の作り方を参照。加熱後に冷蔵庫で冷やして出来上がり。