



9/18(金) みたらしお月見ドーナッツ

(加藤奈美さん)

(材料：13～15 個分)

(生地)

- 白玉粉：50 g
- 充填絹ごし豆腐：150 g
- ホットケーキミックス：50 g
- A 片栗粉：10 g
- 砂糖：10 g
- サラダ油：適量

(みたらし団子のたれ：作りやすい量)

- チョコー醤油
- 「超特選 甘露さしみ」：大さじ3
- B 砂糖：大さじ3
- みりん：大さじ3
- 片栗粉：大さじ2
- 水：150ml

- ① (生地を作る) ボウルに白玉粉と豆腐を入れて、白玉粉の粒をつぶすようによく混ぜ合わせ、滑らかになったらAを加えて粉っぽさがなくなり、耳たぶくらいより少しやわらかくなるまで混ぜる。
- ② 油をまぶした小さじで生地をすくい、油をつけた手で13～15等分に丸める。
- ③ ②を160℃～170℃の油で全体がきつね色になるまで5～6分揚げる。(この時、油をかき混ぜるようにして、生地を転がしながら揚げると、きれいな丸型に仕上がる。)
- ④ ③がきつね色になったら、取り出して、油を切る。
- ⑤ (たれを作る) 小鍋にBを入れて中火にかけ、混ぜながら加熱する。とろみがつき、半分ほど固まってきたら火からおろしてさらに混ぜ、固まりがなくなり、透明感とツヤが出てきたら完成。
- ⑥ 器に④の揚げたドーナッツを盛り、⑤の温かいたれをたっぷりかける。(残ったたれは、冷蔵庫で保存し、使うときは30秒くらい加熱してゆるくし、パンケーキやトースト、クロワッサンに塗っても美味しいです。)

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いています。
また、NBC アプリやインターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でご覧いただけます。