

★ドーナツチーズでコーティング



沢山食べてな  
モ～



<材料>

薄力粉	160g	バニラエッセンス	少々
ベーキングパウダー	小さじ1	ナチュラルチーズ	60g
無塩バター	10g	白ワイン	30～50cc
卵	1個		
グラニュー糖	50g		
牛乳	大さじ1 1/2		



<作り方>

- ① 薄力粉とベーキングパウダーを合わせふる。
- ② ボールに卵を入れよくほぐしグラニュー糖を加え白っぽくなるまで泡立てる。その中に溶かしバター・牛乳を加えバニラエッセンスを加えさらによく混ぜる。
- ③ ①を2～3回に分けて②に入れてゴムベラで混ぜる。生地がなじんでまとまったら冷蔵庫に入れ30分ほど休ませる。
- ④ 打ち粉をした台に③を厚さ3mmに伸ばし型抜きする。
- ⑤ 170℃の油に入れ何度も返しながらか揚げ(ふっくらしたら上げる)
- ⑥ チーズ・白ワインを器に入れレンジで約1分加熱。
- ⑦ 出来上がったら⑥をドーナツにからめる。