

# グレーテルのかまど 番組特製レシピ

～ハワイアン揚げパン“マラサダ”～より

## マラサダ

レシピ監修 エコール 辻 東京 大熊 恵 先生



外はサクッ、中はフワフワのハワイアンスイーツ“マラサダ”。  
砂糖をまぶしただけのシンプルな味と、  
ココナツクリームを入れたもの2種類が楽しめるレシピです！

### 材料 ～ 12～13個分 ～

#### <生地>

強力粉	300g
グラニュー糖	50g
塩	3g
かたくり粉	30g
卵	2個
バター	20g
牛乳	180ml
インスタントドライイースト	5g

#### <仕上げ>

グラニュー糖	適量
--------	----

#### <ココナツクリーム>

ココナツミルク	150g
牛乳	75ml
グラニュー糖	50g
コーンスターチ	20g
揚げ油（サラダ油）	適量

## 作り方

### Prepare 準備

- オープン用の紙を10cm角にカットする
- バターを溶かす

### Step1 ステップ1

牛乳を人肌くらいに温め、インスタントドライイーストを加え溶かす。



人肌に温めた牛乳に、ドライイーストを加える

### Step2 ステップ2

ボウルに強力粉・グラニュー糖・塩・かたくり粉を入れて混ぜる。



強力粉・グラニュー糖・塩・かたくり粉を入れてよく混ぜる

### Step3 ステップ3

粉類に**ステップ1**の牛乳と卵、溶かしバターを入れて手で混ぜる



手で混ぜる

### Step4 ステップ4

しっかりと練り混ぜ、生地伸びが良くなり、手から少しはがれてくるくらいになったら、生地をひとまとめにする。ラップをして40℃に温めたオーブンに入れ、発酵させる。



ラップを掛け発酵させる

### Step5 ステップ5

30分たったら、ヘラで生地を混ぜて、ガス抜きする。再び40℃に温めたオーブンに約30分置き発酵させる。



ガス抜きをする

### Step6 ステップ6

生地が2倍くらいに発酵したら、ヘラで混ぜてガス抜きする。10cm角のオープン用の紙に、大きめのピンポン玉くらいの生地(約50g)をスプーンでのせて平らにする。

※サラダ油をつけながらすると、くっつきにくい。



10cm四方にカットしたオープン用の紙に生地をのせる

### Step7 ステップ7

バットに並べて、ラップをして、40℃に温めたオーブンで20～30分発酵させる。



ラップをして30分発酵させる

## Step 8 ステップ 8

ひとまわりくらい大きく膨らんだら、170℃に熱したサラダ油で揚げる。途中で紙をはずし、2分くらいしいい色になったらひっくり返す。トータル5分くらい揚げたら、網にとって油を切る。



## Step 9 ステップ 9

グラニュー糖を全体にまぶす。クリームを詰める場合は、お箸などで穴をあけて、クリームを絞り入れる。



## ココナツクリームを作る

## Step 1 ステップ 1

鍋に牛乳とココナツミルクを入れる。コーンスターチとグラニュー糖を混ぜて、鍋に入れて混ぜる。



## Step 2 ステップ 2

火にかけて、混ぜながら加熱し、とろみが出て、フツフツと沸いてきたら、バットに流して、氷水で冷ます。



## Step 3 ステップ 3

ボウルに移し、クリーム状になるまでゴムべらで混ぜて絞り袋に入れておく。



## 食べごろと保存方法

揚げたての熱いうちに食べたほうがおいしい。冷めてしまったら電子レンジで15秒くらい温めるとよい。