

～手塚治虫のぽっとなどーナツ～より

ぽっとなどーナツ

レシピ監修 橋本 素明 先生



ほんのリレモンの香りが漂う、サクサク歯触りのどーナツ!ほんのリ甘いココア味もおすすめです。
どんなものが出来るかは自分次第。イメージーションを働かせて、オリジナルどーナツを作ってみましょう!

材料 ～ 8～10個 ～

<どーナツ生地>

薄力粉	120g	
ベーキングパウダー	4g	
グラニュー糖	40g	
牛乳	50g	
生クリーム(42%)	15g	
卵	50g	Mサイズ1個分
卵黄	20g	Mサイズ1個分
有塩バター	20g	
レモンの表皮	1/2個	
バニラエッセンス	少々	

<ココアドーナツ生地>

薄力粉	110g	
ココアパウダー	10g	
ベーキングパウダー	4g	
グラニュー糖	40g	
牛乳	50g	
生クリーム(42%)	15g	
卵	50g	Mサイズ1個分
卵黄	20g	Mサイズ1個分
有塩バター	20g	

<仕上げ>

グラニュー糖	100g
★シナモンシュガー	
グラニュー糖	100g
シナモンパウダー	2g
★抹茶シュガー	
グラニュー糖	100g
抹茶粉末	2g
コーティング用チョコレート	適量
アーモンドダイス(ロースト)	適量
チョコスプレー	適量
アラザン	適量
チョコペン	適量

作り方

Prepare
準備

■レモンの皮をすりおろしておく

ドーナツ生地

Step 1
ステップ1

薄力粉とベーキングパウダーを合わせて2回ふるう。
ふるった粉類にグラニュー糖を加えよく混ぜる。



Step 2
ステップ2

有塩バターを湯煎で溶かす。



Step 3
ステップ3

牛乳、生クリーム、卵、卵黄をよく混ぜ、すりおろしたレモンの皮、バニラエッセンスを加える。



Step 4
ステップ4

ステップ1にステップ3を加えよく混ぜる。
(ダマにならないように注意する)



Step 5
ステップ5

ステップ4にステップ2を加え、よく混ぜる。



Step 6
ステップ6

ラップをして、冷蔵庫で15分寝かせる。



Step 7
ステップ7

全体をよく混ぜてからスプーンですくって、170℃に
温めた油で揚げる。
※ベーキングパウダーとグラニュー糖はレシピの分量
通り使用して下さい。
使用しないと破裂の恐れがあります。



Step 8
ステップ8

粗熱をとり、お好みで仕上げる。



ココアドーナツ生地

Step 1
ステップ1

薄力粉とココアパウダー、ベーキングパウダーを合
わせて2回ふるう。
ふるった粉類にグラニュー糖を加えよく混ぜる。



Step 2
ステップ2

ドーナツ生地と同様に作ります。



食べごろと保存方法

冷めたときが食べごろです。サクサク感がなくなるので、当日中には食べましょう。