

## 「米粉でどーナっつ」3種類

### 材料

A		B			
米粉	120g	ドライイースト	3g	(お好みで)	
グルテン	30g	ぬるま湯(40℃)	120g	コーティングチョコ	適量
砂糖	15g	卵	25g	スライスアーモンド	適量
塩	3g	ショートニング	10g	グラニュー糖	適量
スキムミルク	5g	こめ油	適量	粉砂糖	適量

### 作り方

- ① Bをあわせておく。
- ② Aをボールに入れてから、Bをいれ粉っぽさがなくなるまでこねる。
- ③ ショートニングをいれ5~6分こねる。
- ④ 生地を分割し まるめる
- ⑤ かるくまるめる a
- ⑥ 中央に両サイドから指をいれ穴をあける。(直径3cm程度) b
- ⑦ 楕状にしてねじる。 c
- ⑧ オーフンシートの上にのせる 36℃(湿度60%)で20~30分発酵させる。
- ⑨ こめ油を熱し(160~170℃) 3~4分ほど両面色よく揚げる。
- ⑩ 熱いうちにグラニュー糖をまぶす。
- ⑪ 冷めてからチョコレートコーティングしスライスアーモンドを散らす。  
(160~170℃で7~8分から焼き)

