



親子一緒に



ビギナーも安心

作るのも飾るのも楽しい 焼きドーナツ

サククリ、ホロリと、ソフトクッキーのような食べ心地。チョコがけにする？ カラー Sprey を振る？

● 材料 (8個分)

- 薄力粉……………150g
- ベーキングパウダー…小さじ1/2
- 無塩バター……………60g
↳ 溶かす
- バニラエッセンス…少々
- A 卵……………1個
- A 砂糖……………50g
↳ ボウルに入れて泡立て器ですり混ぜる



おいしe-POINT

Aは空気を含ませながら白っぽくなるまですり混ぜます。よりサククリと軽い歯触りに。

ヒーター中で10分ほど。IHは焼きムラが少ない



● 作り方

- 1 Aと粉類を混ぜ合わせ、さらにバターとバニラエッセンスを加えてよく混ぜる。
- 2 生地をラップで包んで10分ほど休ませた後、成形してグリルで焼く(写真)。トッピングは好みで。

料理の先生&記者のおしゃべり時間

- 先生: 昔は子供に安心な食べ物を与えたい一心で、イギリスパンにフランスパンにといるんなパンを家で作りました。最近はおぶさただけ。
- 記者: うわ、本格的! 今回は発酵無しでオープンも使わずで、先生には物足りなかったのでは……。
- 先生: パンは作る過程が楽しいし、とにかく出来立てがおいしい! 今回も楽しみましたよ。
- 記者: 焼き立てが食べられるのは、「おうちで手作り」の特権ですもんね。