

# 焼きドーナツ



## ざいりょう 材料

ホットケーキミックス	200 g
無塩バター	20 g
グラニュー糖	30 g
溶き卵 (M サイズ)	1 個分
牛乳	100 ml
バニラエッセンス	3 滴
粉糖	適量

## つく かた 作り方

**準備** 無塩バターは室温に戻しておきます。オーブンは 180℃に予熱しておきます。

①ボウルに無塩バターを入れ、泡立て器でクリーム状になるまで混ぜ、グラニュー糖を加えて白っぽくなるまで混ぜます。

②溶き卵を 2 回に分けて入れ、その都度よく混ぜ合わせます。

③牛乳、バニラエッセンスを加え、よく混ぜ合わせます。

④ホットケーキミックスを振るい入れ、ゴムベラで粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせます。

⑤絞り袋に入れ、クッキングシートを敷いた天板に直径 5 センチ程の円になるように絞ります。

⑥180℃のオーブンで 10 分ほど焼き色が付くまで焼き、粉糖をかけて完成です。