

「家庭部」の活動①

4月17日(水)は家庭部のクラブ体験会。
みんなで「ドーナツ」を作りました。

サクふわドーナツのレシピ(5個分)

- ①ボウルに牛乳(50ml)、はちみつ[または砂糖](大さじ1)を入れてよく混ぜます。さらにホットケーキミックス(200g)を加えてゴムベラでさっくりと混ぜます。
- ②溶かし無塩バター(20g)を加えて混ぜ、ひとまとまりにします。
- ③ラップの上に5mmほどの厚さに伸ばしてドーナツ型にくり抜きます。
- ④170℃に熱した油で③をきつね色になるまで揚げます。
 - 揚げている間に中央の穴の部分を菜箸などで広げると穴が無くならず揚げるすることができます。
- ⑤ミルクチョコレート(50g)を細かく砕き、耐熱ボウルに入れて湯煎で溶かします。
- ⑥粗熱が取れた④を⑤、またはグラニュー糖(20g)につけたら完成です。



はちみつ入りのドーナツ

甘くてサクふわ

おいしかったです\ (・ー・) /



ロリポップドーナツのレシピ(15個分)

①生地を作る

- ボウルにホットケーキミックス(100g)とプレーンヨーグルト(50ml)を入れてよく混ぜる。
- 打ち粉(適量)を振った台に取り出して軽くねり、生地をひとまとめにしてから15等分にする。

②チョコを包んで成形する

- ①をそれぞれ手で平にのばして中心にキューブチョコレート(15個)をのせ、芯にして生地でチョコレートをしっかり包む。
- 揚げているときに中のチョコレートが出てこないように、とじ目はしっかりくっつけること。

③油で揚げる

- 鍋に揚げ油を入れて160度に熱し、②を数個ずついれてしっかり揚げる。油をよくきってそのまま冷ます。

④チョコでデコレーション

- ホワイトのコーティング用チョコレート(50g)を溶かして③からめる。乾かないうちにチョコspre(適量)などでデコレーションして、キャンディ用の棒や太めの竹串を刺す。



みんなで作って、食べて楽しかったです。

あまーい甘いドーナツ♥ でした。

