

## ～さつまいもドーナッツ～

使用品種 クイックスイート パープルスイートロード

### 【材料 24ヶ分】

- ・さつまいも...150g (加熱、剥皮したもの)
- ・無塩バター...25g
- ・上白糖...40g
- ・卵黄...1ヶ分
- ・牛乳...60～75cc
- ・薄力粉...150g
- ・ベーキングパウダー...小1
- ・さつまいも(レンジで加熱し、1cm位の角切りにしたもの)...24ヶ
- ・揚げ油...適量
- ・粉砂糖...適量

### 【作り方】

1. きれいに洗ったさつまいもをペーパータオルに包み、全体を水に浸し、さらにラップで包んで竹串がスッと通るまで電子レンジで加熱する。薄力粉とベーキングパウダーはあわせてふるいにかけておく。
2. 加熱の終わったさつまいもは熱いうちに皮を剥き、そのうちの150gをボールに入れ、マッシャーなどで潰す。残りのさつまいもは1cm位の角切りにしておく。
3. 潰したさつまいもにバター、上白糖を加えよく混ぜる。さらに卵黄、牛乳を加えよく混ぜ(生地の固さは牛乳の量で調節する)、薄力粉、ベーキングパウダーを入れサックリと混ぜる。
4. 生地を24等分し、さつまいもの角切りをそれぞれ1個ずつ包んで丸める。
5. 160～170に熱した油できつね色になるまで揚げる。
6. 油をよくきり、粉砂糖を振りかける。



料理とレシピ 東京家政学院短期大学