



# 焼きドーナツ

ホットケーキミックス	・・・	100g
米粉	・・・	50g
砂糖	・・・	10g
卵	・・・	1個
牛乳	・・・	45g
サラダ油	・・・	30g



## 作り方

- ①ボールにホットケーキミックス、米粉、砂糖を入れ、さっと混ぜます。
- ②①に、卵、牛乳を加え、よく混ぜ、最後にサラダ油を入れて混ぜ合わせれば生地(きじ)のできあがりです。
- ③生地をビニール袋に入れ、袋の角(かど)を少しだけ切ります。
- ④オーブンを180度で予熱しておきます。
- ⑤切りとった角から、オーブンシートに生地をOくしほいしましょう。
- ⑥180度15分前後焼けばできあがりです。

ドーナツが焼けたら、熱を冷ましてかわいくデコレーションしましょう。  
飾り用食材パーツを使用し、かわいく仕上げれば完成です。

今回使用した飾り用パーツ  
チョコペン・白チョコペン 各適量  
チョコスプレー  
クランチアーモンド

\* 今回の飾りつけはほんの一例にすぎません。  
色々な材料を考えて、オリジナリティーあふれる  
ドーナツを作ってみてくださいね。

# 本日のデザート

## 赤パプリカのムース



### ジャム材料

まずはパプリカジャムを作ります。

パプリカ赤	100g→皮むき後80g
砂糖	40g(パプリカの50%)
レモン汁	10g

### ムース材料4個分

グラハムクッキー	40g
バター	20g
牛乳	120g
パプリカジャム	60g
粉ゼラチン	4g
水	40g
生クリーム	80g
砂糖	8g



### ジャム作り方

パプリカをラップで包み、レンジで2分加熱します。加熱後は氷水にとり、冷ましてから皮をむきます。

\*ヤケドに注意してください。

皮をむいた後パプリカの重さを計り、50%の砂糖を用意します。

パプリカと水(分量外)をミキサーにかけます。細くなったら鍋に移し、砂糖、レモン汁とともに煮詰めます。(焦がさないように気を付けましょう)最終的に、80g程度になるまで煮詰めます。

### ムース作り方

#### ボトム部分

- ①バターをレンジにかけ溶かします。
- ②ビニール袋にグラハムクッキーを入れ、砕きます。溶かしたバターを入れ、袋の中でなじませます。
- ③型の底に②を敷き詰め、冷蔵庫で冷やしておきましょう。

#### ムース部分

- ①分量のゼラチンと水を合わせ、ふやかしておきます。
- ②鍋に牛乳とジャムを入れ、混ぜながら温めます。そこへ①を入れ、溶かしましょう。
- ③生クリームと砂糖を合わせ、7部立てにします。②をボールに移し、氷水にあてながら冷やし、ひんやりしたところで生クリームを加え、混ぜ合わせます。
- ④ボトム部分を固めた型に流し入れ、冷やし固めたら出来上がりです。