

明治
ケーキ
マーガリン

パンお菓子作りに!

明治社員のとっておき!レシピ

クロナッツ風さくふわドーナツ



材料 12個分

【A】

ホットケーキミックス…200g、卵…2/3個(35g)、上白糖…40g、
明治ケーキマーガリン…40g

パイシート…2枚(260g)、トッピング(チョコレートやカラースプレー等)、揚げ油…適量

下準備

パイシートを常温で解凍しておく。

ボウルにAの材料を入れ混ぜ、正方形に形を整え、冷蔵庫で30分くらい寝かせておく。

作り方

【1】Aを混ぜ合わせた生地をビニール袋に入れ、麺棒で軽く伸ばす。

【2】解凍したパイシート2枚をつなげたもので、四方から包む。

【3】2の生地をタテに長く伸ばし、布団を畳むように三つ折りに重ね、冷蔵庫で10分～15分程
休ませる。※凍らせないように注意する。

【4】3の行程を4回繰り返し、生地の層を作っていく。

【5】4の生地を1cmくらいの厚さに伸ばし、ドーナツ型で抜き、160℃～180℃の油でじっくり
と揚げる。

【6】5にカラースプレー等をお好みでトッピングをする。