

雪溶けそばドーナツ

山木屋そばドーナツ（雪化粧）



材料 蕎麦ドーナツ

5人分（28個）

・薄力粉	80g
・そば粉	100g
・卵	1個
・牛乳	200ml
・砂糖	20g
・塩	小さじ1/2
・ドライイースト	小さじ1
・溶かしバター	20g

グレース

20～25名分

・牛乳	1/4カップ
・バニラエッセンス	小さじ1
・粉砂糖	2カップ

作り方

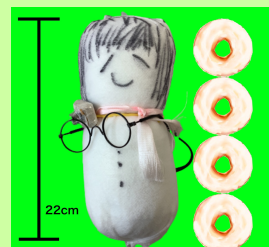
蕎麦ドーナツ

- ①.ボウルに卵を割りほぐし人肌に温めた牛乳を加える。
- ②.①に振るった粉類を加えよく混ぜ、砂糖、イースト、溶かしバター、塩を加える。
- ③.ドーナツメーカーに薄く油を塗り生地を流しこんがり焼く。

グレース

- ①.牛乳とバニラを中鍋に入れ、弱火で温まるまで加熱します。
- ②.砂糖をミルク混合物にふるいにかけます。よく混ぜるまで、ゆっくりと泡立ってます。
- ③.グレースを火から下ろし、温水を入れたボウルの上に置きます。
- ④.ドーナツを一度に1つずつグレースに浸し、提供する前に5分間、ハーフシートパンに配置された水切りラックにセットします。

かんせい！



美味しさポイント

ドーナツはもちもちで蕎麦の香りと風味がととてもしてとても美味しいです。グレースはとても甘くてそんなに甘くないドーナツとマッチしてとてもおいしいです

最初食べる時は美味しいバニラと甘さを感じます。ドーナツの中の方を噛み始めるととても美味しいそばの味がします。そばはあんまり甘くなくて、グレースによく合ったと思います。