

生姜風味のドーナツ



▼材料（10個分）

○生姜	…30g
○バター	…30g
○黒砂糖	…80g
○卵	…1個
○A：	
・薄力粉	…200g
・ベーキングパウダー	…小1
○揚げ油	…適量

▼作り方

- ① やわらかくしたバターに、黒砂糖を一度に加えて混ぜる。
- ② 卵を2、3回に分けて加え、生姜のすり卸しを混ぜる。
- ③ 合わせてふるったAを混ぜ、ラップに包み冷蔵庫で30分程休ませる。
- ④ 厚さ1cmにのばし、型抜きする。
- ⑤ 170度の揚げ油で両面キツネ色に揚げる。