

🍴 田舎ドーナッツ



小麦粉で作れる簡単で美味しいおやつ。子供と一緒に作ったら楽しいこと間違いなし。



素材

小麦粉

砂糖

卵 L寸

ベーキングパウダー

バター(マーガリン)

牛乳

油

分量

500g

220g

4個

大さじ1/2

大さじ1.1/2

25~50cc

適量

- (1) ボールにバター、砂糖を入れよく混ぜ合わせる。
卵を1個ずつ割り入れ、十分にすり混ぜる。牛乳も入れる。
- (2) 小麦粉にベーキングパウダーを入れてふるっておく。
- (3) (1)のボールに(2)の粉を加え、さっくり混ぜ合わせる。
- (4) 140℃に熱した油に、(3)を手で丸めながらおとし入れ、たえず動かしながらゆっくり揚げる。
だんだん火が通り、先がバット割れるようになったら出来上がり。

🍴 やわらかみかんゼリー



みかんジュースと少々のおレンジリキュールを使った素敵なデザート。



素材(3個3人分)

分量

みかんジュース

200cc

砂糖

5g

おレンジリキュール

10cc

粉ゼラチン

4g

水

40cc

- (1) ゼラチン4gを40ccの水でふやかします。ふやかす水分量はメーカーによって差があります。パッケージを参考にしてください。
- (2) みかんジュース(果汁100%)に砂糖を入れて、火にかけます。沸騰寸前まで加熱します。
- (3) 熱いジュースにゼラチンを加え溶かします。
- (4) 最後におレンジリキュールを加え、あら熱を取ります。
- (5) ガラスなどの器に流し、冷蔵庫で冷やし固めます。