



デザートメニュー

ベーキングパウダーを使う、アメリカンスタイルのドーナツ。
あつあつでも冷めてもおいしいおやつです。

「カリフォルニア・レーズンドーナツ カスタードソース添え」



材料 (4人分)

カスタードソース

生クリーム	120cc
牛乳	120cc
グラニュー糖	50g
卵黄	2コ分
バニラエッセンス	適量

ドーナツ

カリフォルニア・レーズン	120g
砂糖	120g
卵	2コ
溶かしバター	10g
牛乳	40cc
バニラエッセンス	適量
小麦粉	200g
ベーキングパウダー	小さじ2/3
シナモン	小さじ1/8
塩	小さじ1/8
揚げ油	適量

型ではなく、スプーンを使ってひとくち大のドーナツ
を作ります。シナモンと、バニラの風味がレーズンに
よく合います。



作り方

- (1) カスタードソースを作る。生クリームと牛乳を手鍋に入れて中火
にかけ、小さな泡が表面に少しずつ上がってくる程度に温める。
- (2) ボウルに砂糖と卵黄を入れ、白くもったりするまで泡だて器で
すり混ぜる。
- (3) 温めた(1)の半量ほどを(2)のボウルに少しずつ加えながら、よく
混ぜ合わせる。
- (4) (3)を手鍋に戻し、弱火にかける。木べらでたえずかき混ぜながら、
木べらですくった表面に指で線が引けるくらいのとろみになる
まで、5分ほど加熱する。
- (5) 火からおろし、こし器でこす。バニラエッセンスをふり、粗熱を
取る。
- (6) ドーナツをつくる。刻んだレーズン、砂糖、卵、溶かしバター、
牛乳、バニラエッセンスをボウルに入れてよく混ぜ合わせる。
- (7) 小麦粉、ベーキングパウダー、シナモン、塩をあわせてふるう。
- (8) (7)に(6)を加え、さっくりと混ぜ合わせる。
- (9) スプーンで生地をすくい、190℃に熱した油に落としていく。全体
がきつね色になるまで、かえしながら3分から5分ほど揚げる。
- (10) 油をよくきり、(5)のカスタードソースを添えていただく。

