



リンゴ入りヨーグルトのドーナッツ

ヨーグルトをたっぷり使ったフレンチクルーラのようなリッチな生地です。

シナモンの味と角切りリンゴの食感が新しいドーナッツです。シナモンにココアを混ぜてコクを出しました。

配 合

A	ヨーグルト	600 g
	水	250 g
	無塩バター	100 g
	塩	12 g

*Aは温めておく

リスドオル	800 g
卵黄	550 g
ベーキングパウダー	15 g
シナモン	15 g
リンゴ (1cmの角切り)	250 g

工 程

シュー生地を作る要領で

(1) Aを火にかける

(2) ふるったリスドオルを入れ、練る



(3) 卵黄を少しずつ入れる



(4) リンゴ、BP、シナモンを入れる



(5) 2本のスプーンを使い、丸めて落とす 30 g



(6) 170℃の油で6分程揚げ、シナモンシュガー（ココア*少々入）をまぶす

*ココアはシナモンの隠し味。シナモンの辛さを感じさせず、コクを出す。