

＊ エスプレッソキャラメル

☆適応モデル

ほろ苦い香りと甘いキャラメルでオトナのコーヒータイムを！



🛒 材料

卵	1個
砂糖	30g
無塩バター	30g
エスプレッソコーヒー(またはインスタントコーヒーを濃く)	70cc
ホットケーキミックス	200g
【キャラメルグレーズ】	
水	小さじ1
グラニュー糖	40g
生クリーム	40cc



📎 作り方

1. ボウルに卵をときほぐし、砂糖を加えて泡立て器でよく混ぜる。
2. 室温に戻したバター、牛乳、エスプレッソコーヒーを加えて混ぜ合わせる。
3. ホットケーキミックスを加えて混ぜ合わせる。
4. 予熱したドーナツメーカーに、生地を流し入れて焼く。
5. キャラメルグレーズを作る。小鍋に水とグラニュー糖を入れて中火にかける。焦げ始めたら鍋を揺すって均等にし、火を止めて生クリームを混ぜる。
6. 5をドーナツの片面につける。