

# ＊ シフォンドーナツ

☆適応モデル

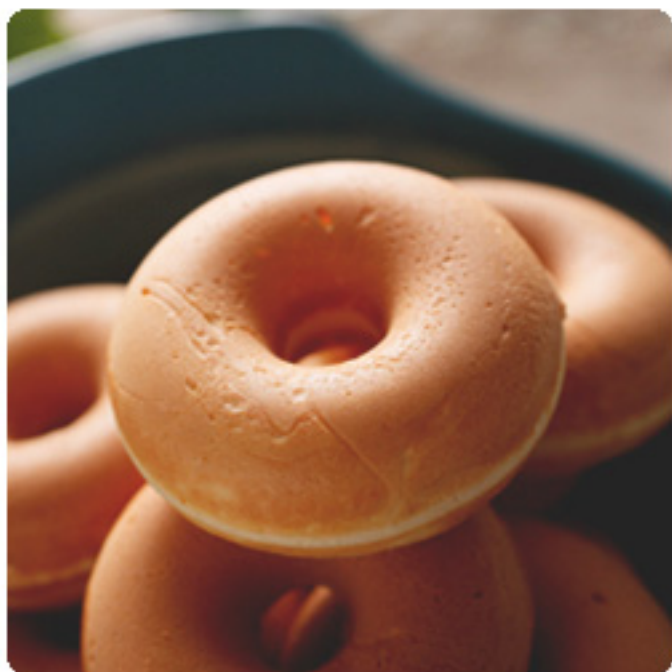
え？これがドーナツ？なんて楽しい声が聞こえてきそうですね！  
しっとりふわふわの新食感！ぜひお試しを！



## 🛒 材料

■ 約24個分

卵	1個
砂糖	60g
牛乳	150cc
サラダ油	60cc
薄力粉	200g
ベーキングパウダー	小さじ1



## 📎 作り方

1. 卵を卵黄と卵白に分け、ボウルに卵黄と砂糖30gを入れて白っぽくなるまで混ぜ、牛乳とサラダ油を加えてよく混ぜ合わせる。
2. 薄力粉とベーキングパウダーをふるいながら加え、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
3. 別のボウルに卵白と砂糖30gを入れて泡立て、しっかりとしたメレンゲを作る。
4. 2に3を2～3回に分けて入れ、メレンゲがつぶれないようにさっくりと混ぜ合わせる。
5. 予熱したドーナツメーカーに生地を入れて焼く。

※ふんわりと焼き上げるには、生地を入れるとき型からはみださないように入れるのがコツ。