みかんドーナツ

ドーナツ 1 コ分　196Kcal

【材料（約 18 コ分）】

みかん…… 大きなもの 3 コ
みかんの皮の甘煮…… 100g
バター…… 80g
砂糖…… 110 g
卵（L） …… 1.5 コ
牛乳……80cc
みかんの皮のすりおろし…… 小 1

小麦粉（薄力）…… 380g
B.P …… 大 1

揚げ油…… 適量

【作り方】

①みかんはよく洗い皮の一部はすりおろし、残りの皮は甘煮にする。
②ボウルにバターを入れ常温で柔らかくし泡立器でよく混ぜ、砂糖も加え白っぽくなれば、卵、牛乳、みかんの皮のすりおろしを入れて混ぜる。
③小麦粉と B.P を合わせて 3 回ほど裏ごしをしてよく混ぜ、②に加えて混ぜ合わせる。
④③をナイロン袋に入れ平たくし、冷蔵庫で 1 時間ほど寝かせ打ち粉をして（分量外の粉）18 等分する。
⑤丸く広げ、中心にみかんの皮の甘煮を切ったものと生みかんをのせ、丸い団子状に包み低温の油でゆっくり揚げる。

＊　みかんのさわやかな香りであっさりいただけます。
＊　好みで粉砂糖をふっても良いですね。
＊　温州みかんの旬は 10 月～ 3 月。

※当レシピの写真、創作的な文章は「著作権」で保護されています。許可なく二次使用、配布する事を禁じます。