

**B.ちいちゃいおこさまもおいしくもぐもぐもちもち
もちりおこめとおもちの GFG (グルテンフリー&グレーズド)
ドーナツジャパン
(Gluten Free and Glazed donut Japan)**

レシピの紹介

小麦粉・ベーキングパウダーの代わりにアルファ化米粉を使用し、他の原料も小麦粉を使わずにグルテンフリーのドーナツに仕上げました。最大の特徴は、ドーナツを覆っている砂糖（グレーズド）部分にもアルファ化米粉を使用して浸透しやすくしていることと、城北麵工の美味しいおもち（山形県産ひめのもち 100%）を生地に混ぜることによりもちもちもちりした食感をエンハンスしたことです。

○所要時間(30 分)

○材料(6 個分)

アルファ化米粉	150g
砂糖	15g
水	少々
卵	1個
豆乳（成分無調整）	1/4カップ（50g）
ギリシャヨーグルト	60g
メープルシロップ	14g
城北麵工（株）の美味しい切り餅	2個（100g）※あらかじめ細かく刻む
【グレーズ】	
粉砂糖	90g
水	大さじ1
バニラエッセンス	少々
アルファ化米粉	少々
バター	10g

○作り方

1. アルファ化米粉と砂糖と卵と水と豆乳とギリシャヨーグルトとメイプルシロップをボウルに入れて泡立て器で攪拌します。オーブンを180度に余熱開始します。
2. クリーム状になるまで攪拌したら、城北麵工の美味しいおもちを入れます。グルテンフリーなのでグルグル混ぜても大丈夫です。
3. シリコンのドーナツ型に生地を流し込みます。偏らないようにおもちを底からすくいながら入れると均等におもちが行き渡ります。
4. 余熱が完了したオーブンで17分焼きます。
5. 焼いている間にグレーズを作ります。粉砂糖、水、バニラエッセンスとアルファ化米粉を混ぜ、溶かしたバターを加えて混ぜておく。
6. 焼き終わったドーナツにグレーズをたっぷり塗って、表面が乾いたら完成です。

写真

