

HAKKO × KAWAII (発酵 × カワイイ) お菓子コンテスト応募用紙

学校名 能代松陽 高等学校	学年 3 年
ふりがな るいはともをまぶ	ふりがな おぐり あつ
氏名およびグループ名 類は友を呼ぶ	代表者名 (グループの場合) 小栗 杏

作品名
もちころドーナツ

作品の“発酵 × カワイイ”ポイント
祖母お手製の豆味噌 がりせになる甘じょはさを、塩麴が柔らかな甘みを引き出してくれます。冷めてもおいしさそのままの“サウモチ”食感を生み出すために白玉粉と絹ごし豆腐を加えました。何味かは食べてみてのお楽しみ。シコアいやえにアレコジ自在の一品です。

- 材料名・分量 (作品 10 個あたりの分量)
- ・ (例) 味噌 大さじ 1
 - ・ 小麦粉 125g
 - ・ 白玉粉 100g
 - ・ 砂糖 80g
 - ・ ベーキングパウダー 小さじ 1.5
 - ・ 卵 1/2 個 (S サイズなら 1 個)
 - ・ 絹ごし豆腐 150g
 - ・ 味噌 小さじ 4
 - ・ 塩麴 小さじ 4

- 作り方・コツなど
1. 小麦粉、白玉粉、砂糖、ベーキングパウダー、卵、豆腐をボウルに入れ、ぐまにならないようにしっかり混ぜる
 ※ 白玉粉はあらかじめ細かく潰しておく (こすると粉っぽく なりにくい)
 2. 生地を 2 等分し、それぞれ味噌と塩麴を練り込む
 ※ 水気が多いときは小麦粉を足して柔らかさを調節する
 3. 味噌味と塩麴味をそれぞれ 5 等分して丸める
 4. 120℃ ~ 150℃ の油で きつね色になるまでじっくり揚げる
 5. 油を切り粗熱を取ったら完成!

