

ミニ栗どら焼き

オープンモード



●材料 <ミニ10個分>

薄力粉	60 g
重曹	1 g
卵	1 個
上白糖	40 g
塩	0.5 g
はちみつ	15 g
牛乳	10 g
みりん	5 g

粒あん	適量
栗甘露煮	適量
ホイップクリーム (お好みで)	適量

●作り方

- ① 調味料を計量する
- ② 小麦粉と重曹はふるっておく
- ③ ボールに卵、上白糖、塩を入れ、リボン状になるまで泡立てる
- ④ ③にはちみつ・みりん・牛乳を加え混ぜる
- ⑤ ④に②を入れてさっくりと混ぜ合わせ30分寝かせる
- ⑥ 焼き皿に油をうすく塗る
- ⑦ ⑤の生地を絞り出し袋に入れ、⑥にまるく絞り出す
- ⑧ 予熱されたスチームコンベクションオーブンで加熱する(モード 1)
- ⑨ 粗熱をとり、生地と生地の上に、粒あん・栗甘露煮 お好みでホイップクリームをはさむ



加熱前

●機器設定

モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
1 オープンモード	160℃	7分	—	1	1/1テフロン焼き皿



生地大きさを均等に焼き皿に流すことがポイントです。絞り出し袋をつかうと丸く絞り出しやすくなるのでお勧めです。エッグパンなどを使用しても綺麗に仕上がります。