

お芋のボールドーナツ



- ・ダイスカットのさつまいもを使った、サクリとしたボールドーナツです。
- ・スナック感覚で食べて頂く新タイプのお菓子です。

【材 料】 ミックス、紅はるか ダイスカット、黒ごま、水

【配 合】 C48かき揚げボールミックス 100% (100g)
水 65% (65g)

- 【製 法】
- ①ボールに水を入れ、ミックスを加え、粉気がなくなるまでホイッパーでざっくり混ぜ合わせる。
 - ②別のボールに加糖さつまいもダイス200gを入れ、ミックスを4～6g(打粉)と黒ごま2gを加え、**芋表面に均一にまぶす。**
 - ③上記生地を加え、スプーンで混ぜ合わせる。
 - ④アイスディッシャーで分割し、フライヤーに投入する。(約20g/個)
※芋を押しつぶさないようにザックリとすくう感じです。
 - ⑤フライ：3分(175℃)

