



みんなで作ろう！グレースドーナツ

【材料】

- ・薄力粉 30g
- ・強力粉 30g
- ・グラニュー糖 25g
- ・ベーキングパウダー 小さじ3/8
- ・塩、ナツメグ ひとつまみ
- ・牛乳 80g
- ・溶かしバター 25g
- ・バニラエッセンス 小さじ1/4

【手順】

- 1.オーブンを200℃に予熱し、型には油を薄く塗っておきます。
- 2.ボウルに小麦粉、砂糖、ベーキングパウダー、塩、ナツメグを入れます。
- 3.混ぜたら、牛乳と溶かしバター、バニラを入れさらに混ぜます。
- 4.生地を、型の3/4まで均等に入れます。
- 5.オーブンで7～9分焼き、クーリングラックの上で冷ましたら完成です。

♡お好みでアイシング♡

ボウルに粉砂糖100gと牛乳大さじ1～2杯を入れて混ぜ、着色します。
ドーナツをディップしたら、表面のアイシングが固まる前にアラザンやフルーツをのせましょう！



8cmのドーナツが6個焼けます！

ドーナツパン

JAN:0070896405654

#2105-0565

2,200円(税込)



Wilton レシピ



EX
entrex inc.

Easter Cupcakes



チーズクリームアイシングの作り方

材 料 クリームチーズ 200g、粉砂糖 100g、バター 100g
レギュラーマフィンパンで焼いたカップケーキ 12個

道 具 バニーピック、キャロットピック、9インチスパチュラ、ミキサー

1. クリームチーズとバターを常温に戻し、大きなボウルに入れて混ぜます。
2. ふわっとしたら粉砂糖を半量ずつ加え、ミキサーで1～2分混ぜます。
3. 冷ましたカップケーキにクリームを塗ったら、お好みにデコレーションして完成です！

挿すだけかんたんデコレーション！



Wilton 公式ブログ



EX
entrex inc.

Easter Carrots



キャンディディップの作り方

材 料 いちご、オレンジキャンディメルト、ショートニング、お好みでグラニュー糖やアラザン

道 具 耐熱ボウル、カップやお皿、スプーン

1. 耐熱ボウルにキャンディメルト1/2袋と、大さじ1杯のショートニングを入れます。
2. 電子レンジの弱で少しずつ溶かします。(または湯気が入らないように湯せんで溶かします。)
3. いちごの葉っぱの部分を持って、溶けたキャンディの中に入れます。
4. そっと取り出し、お皿や紙カップの上で冷ましたら、お好みでデコレーションして完成！



Wilton 公式ブログ

