



クロフィ *Krofi*

スロベニアのドーナツとして知られていて、2月のカーニバル『プスト』によく食べられるお菓子です

SERVINGS: 5個分

INGREDIENTS

強力粉 100g
薄力粉 100g
塩 2g
インスタントドライー
スト 7g
砂糖 20g
卵黄 2個
オリーブオイル 36ml
牛乳 (常温) 80ml
ラム酒 大さじ1
バニラエッセンス 少々
あんずジャム 適量
粉砂糖 適量
揚げ油 適量

DIRECTIONS

1. ボウルに、強力粉と薄力粉と塩を入れて、混ぜて真ん中にくぼみを作っておく
2. 別のボウルにインスタントドライーと小さじ1/2の砂糖と小さじ2の牛乳を加え混ぜ合わせ、滑らかになったら①のボウルの穴に置き、その上にボウルの粉をふりかけ、インスタントドライーを醗酵させます。
3. 別のボウルに、砂糖、バニラエッセンス、卵黄を入れてよく混ぜ合わせ、混ぜたらオリーブオイルと残りの牛乳、ラム酒を加えてよく混ぜます
4. ③のボウルの中身を①のボウルに入れ、滑らかになるまで、ホイッパーでよく混ぜます
5. 滑らかな生地になったら、1個を約70gの大きさの球状にまるめ、打ち粉をしたテーブルの上に (または、クッキングシートを引いたボードの上) 置いて、上から濡らした布巾をかぶせて約1時間寝かします
6. 1.2~1.5倍くらいに膨らんだら、膨らんでいるほうを下にして、160度くらいの油で鍋に蓋をして、3~4分程、揚げます。蓋を外して、上下を返してまた3分程上げます。上がったら、キッチンペーパーの上に取り出し、粗熱をとります。
7. クリーム絞り袋にあんずジャムを入れ、粗熱が取れた⑥に詰めて、粉砂糖をかけたら、できあがりです。

NOTES

揚げるときは、蓋がなくても大丈夫です。熱いうちに粉砂糖をかけると、溶けてしまうので、粉砂糖をかけるときは、冷めてからにしましょう。