

きゅうしょくレシピ



☆豆腐ドーナツ☆



＜材料＞（6～7人分（1人約6個）） ＜作り方＞

- | | | |
|------------|------|--------------------------------|
| ホットケーキミックス | 150g | ①豆腐はザルにあげておく |
| 絹ごし豆腐 | 220g | ②ボウルに豆腐と卵を入れ、ホイッパーで滑らかになるまで混ぜる |
| 卵 | M玉1個 | ③②にホットケーキミックスを入れ、再度よく混ぜる |
| 揚げ油 | 適量 | ④油を160℃に熱しておく |
| 粉糖 | 適量 | ⑤スプーンの半分まで生地をすくい、もうひとつのスプーンで |

落とし揚げる

＜ポイント＞

- ★フードプロセッサーやミキサーのあるご家庭は②の工程を機器を使って作ってみてください！
- ★粉糖の代わりに、グラニュー糖をまぶしてもOK！
- ★粉糖は溶けない粉糖、ドーナツが冷めてからふるときれいな仕上がりになりますよ。

⑥きつね色が付き、爪楊枝をさして生地がついてこなければ

バットにあげる（約3～5分）

⑦粗熱がとれたら粉糖をまぶして完成

