

【豆腐ドーナツ】 材料はたったの2つ！冷めてもモチモチふわふわドーナツ！

●材料 (3cm丸くらいの大きさに約12個分)

- ・ホットケーキミックス 200g
- ・絹ごし豆腐 200g (約1丁)
- ・揚げ油 適量
- ・グラニュー糖 適量
- ・砂糖 適量

※学校ではグラニュー糖と砂糖を混ぜてまぶしている

どちらかだけでもOKですが、砂糖だと熱さで溶けてしまうかも！？

●作り方

- ①ボールの中で豆腐を泡立て器などでキレイにつぶす
※豆腐の水分は切らない！
- ②豆腐がなめらかになったら、ホットケーキミックスを入れ、
ゴムベラで粉っぽさがなくなるまで混ぜる
- ③160～170℃の油で、スプーンで一口大にしながら揚げていく
- ④キツネ色になり浮かんできたら取り出す
※爪楊枝などで刺して生地がついてこなければOK！
- ⑤砂糖をまぶして完成

砂糖だけでなく、揚げパン同様に
きなこやココア、抹茶などをまぶしてもおいしいよ♪

