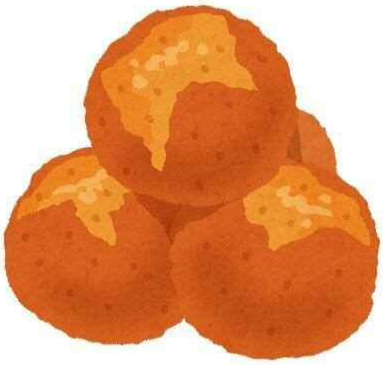
豆腐ドーナッツ



●乳、卵なしのドーナッツ

　このドーナッツは、乳製品や卵を使わずに作ることができます。乳や卵のアレルギーのあるお子様も安心して食べることができます。

　すりごまが入っているので、ごまの風味が香る優しい味わいのドーナッツです。

材料（４～５個分）		切り方
小麦粉	100g	合わせてふるう
ベーキングパウダー	4g	〃
砂糖	20g	
黒砂糖	15g	砂糖でもOK
きぬ豆腐	50g	
サラダ油	8g(小さじ2)	
すりごま	15g(大さじ2)	

作り方

【下準備】

・小麦粉、ベーキングパウダーを合わせてふるっておく。

① 豆腐、砂糖をなめらかになるまで混ぜる。

② 小麦粉とベーキングパウダーを合わせてふるい、①と混ぜる。

③ ②に油とすりごまを混ぜる。冷蔵庫で30分ほど寝かせる。

④ ４～５個の丸型に成形して油で揚げる。
（目安:160℃～170℃　10分）

油の扱いには十分に注意しましょう。

１６０～１７０℃の油とは、油の中に菜ばしを入れて、はし全体から細かい気泡が出るくらいです。