

～きなこドーナツ～

* 材料(大人2人分)

- ・ホットケーキミックス 40g
- ・砂糖 小さじ1
- ・豆腐 50g
- ・サラダ油 大さじ1
- ・きな粉 小さじ2
- ・砂糖 小さじ2

* 作り方

- 1、ボウルに砂糖と豆腐を入れてしっかりとつぶし、ホットケーキミックスを入れてさっくりとあわす。
- 2、揚げ鍋にサラダ油を入れて、170℃の温度で2の生地を一口サイズになるようにスプーンですくい入れ、8～10分ほど揚げてきれいなきつね色になれば、揚げ網ですくって別のボウルに入れておく。
- 3、2にきな粉と砂糖をまぶしかけて、お皿に盛りつければ出来上がり。

<ワンポイント>

* 豆腐は出来るだけしっかり潰すようにして下さい。

* きな粉をまぶさず中身に、「バナナ」と「ココアパウダー」を入れれば「チョコバナナドーナツ」になるのと、「ドライフルーツ(ドライいちじくや、レーズン、オレンジピールなど)」を入れても美味しいので試してみてください。