

きな粉ドーナツ



《材料 約 20 個分》

- ホットケーキミックス 200g
- 豆腐 200g（絹こしなら柔らかめ、木綿ならしっかりめの生地になります）
- 砂糖 30g
- サラダ油 適量 A（きな粉 20g 砂糖 20g）

《作り方》

- ①ホットケーキミックスと砂糖とよくつぶした豆腐を混ぜ合わせる。（豆腐は水切り不要です。）
- ②Aのきな粉と砂糖をボールに混ぜあわせておく。
- ③①を170度に熱した油に、鶏つくねを作る容量でスプーンで丸くすくって落としていく。全体がきつね色になるまで揚げる。
- ④揚げたドーナツに②をまぶして完成です。