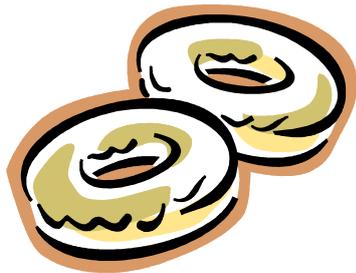


# 米っこドーナツ



材 料 (4個分) 249kcal/個

■ 米粉	60g	
■ ベーキングパウダー	4g	
■ 豆腐	80g	} A
■ 白玉粉	40g	
■ 豆乳	15g	} B
■ 砂糖	20g	
■ サラダ油	15g	
■ 揚げ油	適量	



## 作り方

- ① ボウルにAを混ぜる。  
そこにBを加えて良く混ぜる。
- ② ①に米粉とベーキングパウダーを入れて、良くこねる。
- ③ 4等分に分け、さらに7等分に分けて丸くする。それぞれをくっつけてドーナツ形にしてクッキングシートに乗せる。
- ④ クッキングシートに乗せたまま、低温(170℃)で揚げる。シートからドーナツが外れたら、シートを取りだす。
- ⑤ 7つにつながったリングドーナツの出来上がり。

### Point

- ・お好みで、きな粉をかける
- ・白玉粉は細かく砕いておくとよい

### MEMO