



# とうふドーナツ

## ★ドーナツのつくりかた★

材料 10個分(2人分)

薄力粉 200g

ベーキングパウダー 小さじ2

木綿豆腐 100g

卵 大さじ2

さとう 大さじ3

牛乳・サラダ油 各大さじ1

グラニュー糖(3g入りのを) 4本

揚げ油

薄力粉

ペットボトルのキャップ

クッキングシート

おいしいドーナツをひとり5個くらい  
つくります! じょうずにできるかな~?

- 1) 木綿豆腐は軽く水気を切り、ポリ袋に入れてつぶす。
- 2) 薄力粉とベーキングパウダーを混ぜておく。
- 3) ボールに卵と牛乳とサラダ油を入れて泡だて器で混ぜ、さとうと薄力粉ととうふを加えてゴムベラで混ぜ、ひとまとめにする。
- 4) 薄力粉をうすくしいたクッキングシートの上に、10等分にした生地を平たい丸型にして置く。
- 5) 生地我真ん中にペットボトルのキャップを置いて押し、真ん中の生地をとりだす。  
→リングドーナツのかたちになります。  
クッキングシートを1個ずつ切りはなす。
- 6) 160度にあたためた油の中に、クッキングシートが付いたまま生地を入れ、きつね色に揚げる。(1分30秒位がちょうどよいです) 今日先生にやってもらいます!
- 7) 油がきれいなら、熱いうちにグラニュー糖をふりかける。→できあがり!!



おいしそうにできたかな? おうちでもつくってみてね!

