

おうち給食レシピ

もちもちチョコドーナツ



材料（4人分）

絹ごし豆腐	45g
白玉粉	計量カップ 80ml (60g)
水	大さじ1強
揚げ油	適量
★ホットケーキミックス	計量カップ 100ml (48g)
★上新粉	計量カップ 60ml (42g)
★さとう	大さじ3
★ココアパウダー	計量カップ 30ml (12g)
★ベーキングパウダー	小さじ1
牛乳	50ml
粉糖	適量

作り方（所要時間 50分）

- ① 豆腐と水と白玉粉をボウルに入れこねる
- ② ★印の粉類を合わせて混ぜておく
- ③ ①に②と牛乳を入れてこねてまとめる
粉っぽさが無くなったら OK！
- ④ ③を4つに分ける
- ⑤ 4つに分けた生地を丸めてから平たくつぶし
真ん中に穴を開けてドーナツの形にする
- ⑥ フライパンに揚げ油を熱し⑤を揚げる
2分揚げて返して2分揚げます
- ⑦ 揚げたら粗熱をとり粉糖をかけて出来上がり



出来上がり♡



揚げる時は目を離さず焦がさないように気をつけて下さいね
白玉粉が入るのでもちもち食感です。生地作りや形作りは
親子で楽しみながらぜひ作ってみて下さい！！