

らくっくレシピ

ドーナツを作ろう！



揚げて、焼いて！
いろいろな大きさやいろいろな味の
ドーナツを作ってみよう！

みんなで作ったドーナツを
一緒に食べよう！

揚げドーナツ

- | | | |
|------------|----------|-------------------------------------------|
| ・米粉 | 600g | 1. 全ての材料をボウルに入れてゴムべらを使って混ぜる |
| ・きぬ豆腐 | 900g | 2. オリーブ油を鍋に入れて160度に温める |
| ・砂糖 | 150g | 3. ひと口サイズに丸めたり、クッキングシートの上に小さな丸を並べたりして形を作る |
| ・ベーキングパウダー | 45g | 4. 温まった油にそっと入れて揚げる |
| ・オリーブ油 | 揚げられるくらい | 5. きつね色になったら完成 |

焼きドーナツ

- | | | |
|-------------|------|---------------------------------|
| ・米粉☆ | 360g | 1. オーブンを180度に温めておく |
| ・グラニュー糖☆ | 150g | 2. ☆マークの付いている材料をボウルに入れて泡立て器で混ぜる |
| ・ベーキングパウダー☆ | 15g | 3. 豆乳を加えてさらに混ぜる |
| ・豆乳 | 390g | 4. 生地のうち半分の量をドーナツ型に流し込む |
| ・ココアパウダー | 9g | 5. もう半分の生地にはココアパウダーを入れて混ぜる |
| | | 6. ココアの生地もドーナツ型に入れる |
| | | 7. 予熱しておいたオーブンに入れて、20分焼く |