



ドーナツペンたくん (きなこドーナツ)

(10個分)

こむぎこ	250g
ベーキングパウダー	10g
もめん 木綿とうふ	190g
さとう	60g
サラダ油	大さじ2
揚げ油	
グラニュー糖	
または砂糖	大さじ2
きなこ	30g

- ①小麦粉とベーキングパウダーを軽く混ぜ合わせ、ふるいにかけておく。
- ②ボールに①と砂糖を入れ、とうふを崩しながら入れる。ボールの中でさらに豆腐を崩しながら、粉とよく混ぜ合わせる。最後にサラダ油を少しずつ加え固さを調節する。
- ③10等分に分け、棒状にのばす。はじとはじをくっつけてわっかにする。
- ④160~165℃くらいに温めた油できつね色になるまでひっくり返しながら揚げる
(両面でだいたい3分くらい)
- ⑤お皿にとり、少しさめたらきな粉とさとうをあわせたものをまぶす。

*油を使うのでやけどをしないように
気をつけましょう。