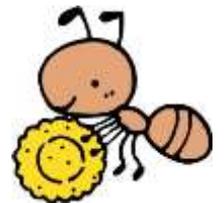




豆乳きな粉ドーナツ



<材 料>

作り方4人前

☆ホットケーキミックス 200g 豆乳 150cc サラダ油 大さじ1

甘納豆 30g

★きな粉 50g 砂糖 40g 塩 少々

揚げ油 適量

<作り方>

- ① ☆の材料を良く混ぜあわせる。
- ② ①をドーナツクッカーに入れる。
- ③ 油を170度に熱し、②を揚げる。
- ④ ★の材料を合わせる。
- ⑤ 揚げたての③に④をまぶす。
- ⑥ お皿に盛り付ける。



<ワンポイント>

小麦粉や乳製品のアレルギーのある方は、ホットケーキミックスを米粉のケーキミックスに変えるなどで対応できます。

和風なドーナツでおいしいですよ。