

米粉の簡単きなこドーナツ



A	
米粉	80g
片栗粉	20g
ベーキングパウダー	小さじ2

B	
絹豆腐	50g
バナナ	30g
砂糖	40g
塩	1つまみ
米油（揚げる用）	適量

きなこトッピング	
きなこ	28g
砂糖	12g
塩	少々

チョコトッピング	
チョコレート	50g
ストロベリーパウダー	
ココナッツフレーク	

- ① Aの粉類をボウルで混ぜる。
- ② 別のボウルにBのバナナと豆腐を入れ、バナナをフォークで潰してから豆腐と一緒にホイッパーでよく混ぜる。砂糖と塩も加えてよく混ぜる。
- ③ AとBを合わせてゴムベラで切るように混ぜる
- ④ ひと口大に丸めて、揚げ油を熱したフライパンできつね色になるまで揚げる。（160度）
- ⑤ ポリ袋でトッピングの材料を混ぜ、油を切った④のドーナツを入れ、全体にまぶす。

※チョコトッピングの場合は、チョコレートを小さく割って湯煎で溶かし、油を切った④のドーナツをくぐらせてトッピングを散らす。

※レシピの引用、転載、レッスンや販売などの営利目的の利用はお控えください。
<レシピ考案：ビューティーフードインストラクター 松村 佳子>