



★バムケロのやまもりドーナツ★

【バムとケロのちようび 島田ゆか著 文溪堂】

ざいりょう こぶん
≪材料 (10個分)≫

ホットケーキミックス粉^こ300g・絹ごし豆腐^{きぬ どうふ}一丁^{いっちょう} (300g)・

さとう^{おお}大さじ4+小さじ^こ1・揚げ油^{あ あぶら}適宜^{てきぎ}

つく かた
≪作り方≫

①豆腐^{とうふ}は水切り^{みずき}せず、ミキサーにかけてなめらかにする。

②①とホットケーキミックス、さとう^まを混ぜ、生地^{きじ}を作る^{つく}。

③絞り袋^{しぼ ぶくろ}へ入れ(ビニール袋^{ぶくろ}へ入れて角^{い かど}を切ってもOK)、クッキングシート^きの上^{うえ}に丸く絞り、シートごと180℃の油^{あぶら}で揚げる。

※豆腐^{とうふ}の量^{りょう}を減^へらして生地^{きじ}をかため^きに作り、型抜き^{かたぬ}や丸め^{まる}て作^{つく}ってもOKです。

きゅうしょくよう
給食用^{きゅうしょくよう}のレシピです。
ほん つく かた
本の作り方^{ほん つく かた}とは
ちよっとちがいます。