きゅうしょく ほん で



## ★バムケロのやまもりドーナツ★

【バムとケロのにちようび 島田ゆか著 交換堂】

≪材料(13個分)≫

<sup>こ セ セ を</sup>こ 小麦粉300g・ベーキングパウダー15g・絹ごし豆腐ー 丁(300g)・

さとう 100g・揚げ油 適宜

- こむぎこ 小麦粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておく。
- ② 豆腐は水切りせず、ミキサーにかけてなめらかにする。
- ③ ②と①の粉類、さとうを混ぜ、生地を作る。
- 13等分にし、ドーナツ型に成形する。
- ⑤ 160~170℃の油で揚げる。

きゅうしょくよう 給食用のレシピです。 本の作り方とは 異なります。