

給食レシピ こまつなドーナッツ

《材料》

小麦粉(薄力粉)・・・100g(ふるう)
ベーキングパウダー・・・小さじ弱(ふるう)
砂糖・・・・・・・・・・大さじ2(ふるう)
塩・・・・・・・・・・小さじ弱
バター・・・・・・・・・・15g(湯煎して溶かす)
卵(M)・・・・・・・・・・1こ(40～50g)(溶く)
豆乳(牛乳)・・・・・・・・小さじ2
木綿豆腐・・・・・・・・50g(すりつぶす)
小松菜・・・・・・・・・・50g(ゆでてミキサー)
レモン汁・・・・・・・・・・小さじ1弱

揚げ油・・・・・・・・・・適量
粉糖・・・・・・・・・・適量

《作り方》

1. Aの材料をよく混ぜ合わす。
(少しやわらかいです)
※小松菜はゆでてミキサーなどにかける。
豆腐、豆乳、卵、レモン汁も入れさらにミキサーにかける。それをボールなどにあけ、粉類を加えていくと混ぜやすい。
2. クッキングシートまたはアルミカップに5等分した生地をおく。まん中を指でくるくると穴を開ける。(ドーナッツ型にするつもりで)
3. 160℃位に油の温度を上げる。中がふんわりしたら、油からあげる。

