



★豆乳おからドーナツ★



＜材料＞約 4 人前

卵…1 個

砂糖…50g

豆乳…100g

サラダ油…15g

小麦粉…150g

ベーキングパウダー…15g

おから…300g

揚げ油…適量

＜作り方＞

- ① 小麦粉とベーキングパウダーを合わせる
- ② 卵、砂糖、豆乳、サラダ油をボウルに入れ泡だて器でよく混ぜあわせる
- ③ ②のボウルにおからを入れヘラでサックリ混ぜる
- ④ ボウルに①を振るい入れヘラでサックリ混ぜる
- ⑤ 油を 170℃に予熱する
- ⑥ 熱した油の中に一口大に丸めた生地を入れ、回しながらきつね色になるまで揚げる

※お好みで揚げ終わったドーナツに、きな粉やグラニュー糖をまぶしてもgood 🍡 ✨

