

レシピ紹介 * さつま芋と豆腐のドーナツ



1月のお楽しみ会ははりす組さんでした。
豆腐やさつま芋の感触を楽しみながら一生懸命作ってくれたので、美味しいドーナツに仕上がりました。
絹ごし・木綿豆腐のどちらを使っても良いです。豆腐の水分によっては牛乳や水をプラスして下さい。

【材料：作りやすい分量（15個分くらい）】

- ・ホットケーキミックス・・・150g
- ・さつま芋・・・中1/2本
- ・豆腐・・・40g
- ・黒ごま・・・小さじ1
- ・揚げ油・・・適量

【作り方】

1. さつま芋は蒸してつぶします。
豆腐も潰して滑らかにします。
(袋に入れて手で潰しても良いです)
2. ホットケーキミックスとさつま芋、豆腐、黒ごまをよく混ぜ合わせます。
3. 油を160℃程度に熱し、団子状に丸めたドーナツを揚げます。
5分程揚げ中まで火が通ったら良いです。