作ってみませんか？　1／17の給食より

豆腐ドーナツ

【5個分の材料】

・小麦粉(薄力粉)	75g(大さじ9)
・ベーキングパウダー	5g(小さじ1)
・砂糖	50g(大さじ6)
・豆腐	75g(1／4丁)
・バニラエッセンス	0. 5g(3ふり)
・サラダ油	小なべに半分
・粉砂糖	5g(小さじ1)

【作りかた】

①
ボウルに豆腐を入れ、指でよくつぶします。

②
小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、バニラエッセンスを加えて、よくまぜます。
なめらかになったら、5個に分けて丸めます。

③
小なべにサラダ油を入れて中火にかけます。
170℃の油で、5分揚げます。
ころころとひっくり返して、裏も表も揚げます。
（油は危ないので、大人と一緒に調理しましょう）

④
油から取り出して、5分冷まします。
茶こしで粉砂糖をふりかけたら、できあがりです。