

フライパンでかんたん!

とろとろ ドーナツ レシピ★

冷蔵庫にありかちな豆腐を
消費期限内に食べよう!



～豆腐ドーナツ～

～ホットケーキミックス 1 袋 (200g) で作りやすい分量～

材料	分量
ホットケーキミックス	200g
絹ごし豆腐	100g
サラダ油	20g
卵	Mサイズ 1 個
ミルクチョコレート	1 枚 (50g)
ホワイトチョコレート	1 枚 (40g)

～作り方～

- 1、ボウルにホットケーキミックス、卵、絹ごし豆腐を入れて混ぜる。
- 2、混ぜ合わせたら、サラダ油を入れしっかり混ぜる。
- 3、2 を 5 等分し、1 個分の生地をさらに 5 等分して丸める。
- 4、3 を円形にフライパンに置く。
- 5、火をつけ中火で 4 分焼き、裏返して弱火で 2 分焼く。
- 6、トッピングにチョコレートを湯煎で溶かしデコレーションしたら出来上がり。

※オーブンで作る場合クッキングシートの上に成形し 170℃に予熱した

オーブンで 25 分焼く