

お豆腐と米粉で大満足おやつ完成！

米粉のひとくちドーナツ

材料 ピンポン大 約30個

木綿豆腐	200g
砂糖	50g
米粉	120g
アーモンドプードル	80g
ベーキングパウダー	10g
塩	1g
揚げ油	適量

【飾り】
グラニュー糖
シナモン
きな粉
などお好みで準備する

作り方

1. 豆腐と砂糖をボウルに入れ潰し混ぜる
2. 米粉、アーモンドプードル、ベーキングパウダーを入れ混ぜる
3. 油を160°Cに温め、生地を丸めて入れる
4. 泡が少なくなるまで5分ほど揚げる
5. ドーナツにお好みので飾る
 - グラニュー糖
 - グラニュー糖＋シナモン
 - グラニュー糖＋きな粉

Notes

- ◎生地が硬いときは水分を入れて調整しましょう
- ◎米粉は小麦粉より油を吸わないのでヘルシーに作れます



coco montage

米粉のお料理教室ココモンタージュ®

<https://cocomontage.com/>