

「おからドーナツ」 楽しく作れますよ!!

材料 10個分

小麦粉	230g
ベーキングパウダー	8g
無塩バター	30g
三温糖（砂糖）	80g
たまご	1個
牛にゅう	約20ml
おから	130g
打ち粉（小麦粉）	少々
あげ油	適宜

- ①小麦粉とベーキングパウダーは、一緒にふるっておく。
- ②バターを湯煎でとかし（電子レンジでOK）、ボウルで三温糖（砂糖）ととかしたバターを混ぜる。
- ③②のボウルに、たまごと牛乳を混ぜ合わせ、①の粉とおからを混ぜ合わせる。（生地がかたいようなら、牛乳で調節。）
- ④生地がまとまったら、打ち粉（小麦粉）をした板の上に広げ（板がなければ机の上に、クックパーのようなものを広げるといいよ。）生地をめん棒で伸ばして（サララップのしんでできるよ）ドーナツ型にくり抜きます。（真ん中も使うよ）
- ⑤170℃くらいの油で、色よく揚げればできあがり。（あげ物の時は、おうちの方と一緒にやりましょう!）

* ドーナツ型がない場合は、手で丸めたり、細くのばしてもいいよ!

