



おいしく・健康的に 食べよう
Kitchen Smile
OFFICIAL RECIPE SITE



Copyright (C) Kansai Super Market Ltd. All Rights Reserved.



当社自慢の品 生どうふ を使って 豆腐ドーナツ



一人あたりのエネルギー 678kcal	食塩相当量 1.0g	調理時間 約30分
-------------------------------	----------------------	---------------------

この表示値は目安です

■材料 (2人分)

当社自慢の品 生どうふ 絹……………1/2丁
ホットケーキミックス……………200g
サラダ油……………適量
A きな粉……………大さじ2
砂糖……………大さじ1

■作り方

- ①豆腐をボウルに入れ、滑らかになるまで潰し、よく混ぜる
- ②①にホットケーキミックスを加えて粉っぽさが無くなるまで混ぜる
- ③別のボウルにAを入れよく混ぜ合わせる
- ④鍋に油を注ぎ、180度になるまで熱し、②をスプーン2本で形を整えながら入れる
- ⑤全体がきつね色になるまで5分程度揚げ、油を切る
- ⑥お皿に盛り付け全体に③をまぶす

cooking memo