

おからドーナツ

(10個分)

小麦粉	230g
ベーキングパウダー	8g
おから	130g
無塩バター	30g
三温糖(砂糖)	80g
卵(L)	1個
牛乳	約20ml
揚げ油	適量
打ち粉(小麦粉)	適量

- 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 バターは湯煎でとかし(電子レンジでもOK)三温糖(砂糖)をませる。
- ③ ②を入れたボウルに、卵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、打ち粉をした板の上に広げて、生地をめん棒で伸ばして、ドーナツ型にくりぬく。
(ドーナツ型がない場合は、手で丸めたり、細くのばしたりしてもいいです!)
- ⑤ できあがったドーナツを、170℃~180℃の油で色よく揚げる。