

犬山の抹茶を使ったドーナツ!とってもサクサク♪

抹茶豆腐ドーナツ



【材料(10個分)】

- ・ホットケーキミックス 150g
- ・抹茶 3.6g
- ・木綿豆腐 140g
- ・砂糖 24g
- ・油 小さじ2/3
- ・揚げ油 適量

【作り方】

- ① 木綿豆腐の水をしっかり切る
- ② ホットケーキミックス、抹茶、豆腐、砂糖を混ぜて生地を作る
- ③ 10等分にわけ、手に油を付けて生地を丸くこねる
- ④ 真ん中に穴をあけ、油で揚げる

ワン!ポイント

水分が多いと生地が上手くまとまらないので、豆腐の水はしっかり切ろう!