

保育園給食レシピ

恵庭市子ども未来部子育て支援課

★豆腐ドーナツ★

材 料（こども5人分）

絹ごし豆腐	80g
ホットケーキミックス	130g
油	適量
粉糖	適量
※打ち粉(小麦粉または、 ホットケーキミックス)	適量

保育園おすすめ
メニュー！



作り方

- ①豆腐は水をきって、なめらかにつぶす。
- ②①にホットケーキミックスを加え、まとまるまで混ぜる。
- ③形を整え、低温(160～170℃位)の油で色よく揚げる。

※生地がくっつく時は、打ち粉(小麦粉または、ホットケーキミックスをつける。

※形は小さいボール状や薄く伸ばして(1.5センチ位)、リング型に抜いたり、リング型をねじって、ツイスト型にするなど、好みで作ってみましょう。



豆腐を入れたドーナツは冷めてももちもちです。豆腐はなめらかになるまで、すりつぶすことがポイントです。こげやすいので、油の温度が高くなり過ぎないように気をつけましょう。