

卵不使用♡ふわふわのお豆腐焼きドーナツ by ♪♪maron♪♪



作りかた

1. **オーブン** **予熱有** **1段** **180℃** に温めておきます
2. ボウルに材料を全て入れてよく混ぜます
3. ドーナツ型に生地を入れて、予熱終了音が鳴ったら角皿に乗せ、**下段** で **10～15分** 焼きます
4. 冷めたらドーナツを型から取り出して、お好みで粉砂糖等をふりかけたら完成

手動

オーブン

180℃
予熱：約5分
加熱：10～15分

使用付属品



カロリー

116kcal

塩分

0.2g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-WIA対応レシピです。

注意



指示

角皿の出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオーブン用手袋を使う

材料

ホットケーキミックス

6個分

100g

絹ごし豆腐

100g

砂糖

35g

サラダ油

15g

調理のコツ・ポイント

豆腐は絹ごし豆腐を使用するほうが口当たりがよいです。