

卵不使用♡ふっわふわのお豆腐焼きドーナツ



作りかた

1. **オープン** **予熱有** **1段** **180℃** **10~15分** 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黒皿に乗せ、**下段**に入れて焼きます
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

注意



黒皿の出し入れは、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プン用手袋を使う

手動

オープン

180℃

加熱：10~15分

予熱：約5分

使用付属品



黒皿 下段

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。

材料

6個分

ホットケーキミックス

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。