

## もちむぎ豆腐ドーナツ

水溶性食物繊維が豊富なもちむぎ粉で、健康おやつ！  
豆腐も入って2種類の味が楽しめる、かわいいプチドーナツです♥

### 《材料》

絹豆腐	50g
○もちむぎ粉	50g
○薄力粉	50g
○ベーキングパウダー	小さじ1
★卵	大1個
★豆乳	大さじ2
★黒砂糖	大さじ2
☆黒ゴマ	5g
☆オレンジピール(みじん切り)	20g
サラダ油、きなこ、粉砂糖	適量



### 《作り方》

- ① ボールに豆腐を入れて（水切不要）ホイッパーでつぶしながらなめらかにする。
- ② ①のボールに★を加えてよく混ぜ、○をふるい入れて混ぜる。
- ③ ②の半分に分け、黒ゴマとオレンジピールを入れ、よく混ぜる。
- ④ 油を熱し、スプーンでおとしながら揚げる。
- ⑤ あら熱がとれてから、黒ごまにはきなこ、オレンジピールには粉砂糖を茶こしでふる。