

カリッふわ『米』米粉ドーナツ

材 料（約20個分）

余りご飯	100g
牛乳	100cc
米粉	300g
ベーキングパウダー	10g
卵	1個（約50g）
絹ごし豆腐	100g
砂糖	40g
溶かしバター	40g
揚げ油（こめ油）	適量



下準備：揚げ油鍋を用意しておく。

作り方

- ① 余りご飯と牛乳を電子レンジにかけて柔らかくしてフードプロセッサーにかけのり状になるまで滑らかにする。
- ② ①に卵・絹ごし豆腐・砂糖・溶かしバターを入れ混ぜ合わせ、なめらかになったら米粉・ベーキングパウダーを入れ回転させこねる。
※材料全てフードプロセッサーに入れる簡単レシピですが、材料を入れる順序にコツが必要です。必ず守ってくださいね。
- ③ 全体的に混ぜ合わせたら、お好みの大きさに均等に丸めていく。
- ④ 揚げ油の温度を170℃にして③を入れていく。菜箸で転がしながらきつね色になったらバットへ移し油を切る。
※油の温度が高いと膨らみにくいので、じっくり低温で10分揚げてください。
※170度の目安は、油の中に乾いた菜箸を入れ、箸の先から約5秒後くらいにシュワシュワと泡が出てくるくらい。
- ⑤ お好みで粉糖やお砂糖を振りかけて出来上がり。

☆フードプロセッサーがない場合はミキサーで①の工程だけ行い、ボールへ移しその他の材料を順に入れて捏ねてください。

☆ミキサーもない場合は、①の工程を鍋で行いすりこ木で潰していくか、すり鉢ですり潰してもOkです。

☆米粉は冷めると固くなりがちですが、豆腐を入れることで中がフワッと仕上がります。