

# <ぽこぽこドーナツ>

準備するもの：

ボウル・ふるい・泡だて器・へら・揚げ用の鍋等

材料（15個ぐらい）

材 料	分 量
小麦粉	120g（カップ1）
ベーキングパウダー	2.5g（小さじ1/2）
砂糖	24g（大さじ2と2/3）
絹ごし豆腐	60g
バター	12g（大さじ1）
白いりごま	8g（大さじ1弱）
揚げ油	適宜



## 【作り方】

1 小麦粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておく。



ふるいがないときは、  
泡だて器で  
何回かかき混ぜると  
ふるったような状態に  
なります！

2 豆腐はつぶしておく。バターは溶かしておく。



3 豆腐に砂糖を混ぜて滑らかにする。



4 3にごま、バターを入れて混ぜる。



5 1に4を混ぜてまとめる。



混ぜたり、こねたり、  
丸めたいは  
お子さんと  
一緒にできますね！

6 5を15等分ぐらいにし、ピンポン玉のように丸める。



7 6を160～170度（やや低め）の油でゆつくり揚げる。



やけどに注意！

できあがり！  
甘さ控えめで、  
素朴なドーナツです。

