★豆腐ドーナツ★(幼児1人前)

小麦粉	20g
木綿豆腐	20g
水	適量
さとうきび糖(砂糖で代用可)	3g
ベーキングパウダー(BP)	0．8g
キャノーラ油	6g
■さとうきび糖(砂糖で代用可)	3g

① 木綿豆腐をなめらかになるまで潰す。

② 小麦粉とBP、さとうきび糖を合わせ、①と混ぜつつ水を加えて耳たぶ位の柔らかさにする。

③ ピンポン玉より少し小さめのサイズに丸める。

④ 170℃の油で火が通るまで揚げて、■のさとうきび糖を絡める。