

～ブルーベリー豆乳ヨーグルト蒸しパン～

調理時間：20分 7個分

～黒糖入り米粉の豆腐ドーナツ～

調理時間：20分 16個分



～道具～

～材料～

* 深めの鍋

* ボール

* ゴムベラ

* キッチンスケール

* 計量スプーン大

* バットと網（あれば）

* 米粉・・・50g

* 片栗粉・・・50g

* ベーキングパウダー・・・4g

* 絹ごし豆腐・・・80g (A)

* 粉黒糖・・・40g (A)

* 塩・・・ふたつまみ (A)

* 米油・・・大1/2 (A)

～作り方～

1. ボールに(A)を入れ、豆腐が滑らかになるまで混ぜ
粉類を入れて粉っぽさがなくなるまで混ぜる

2. 一口大に丸め、深めの鍋に米油（分量外）を入れ弱火で
5分ほどじっくりと揚げていく

<Point>低温で4～5分揚げると中までしっかり火が通るよ