

小麦粉・牛乳 不使用

もちもちドーナッツ🍩

(材料) 5人分

じゃがいも	1個 (100g)	
バター	10g (室温に戻す)	
さとう	35g	
たまご	1個	
豆乳 (または牛乳)	40ml	
米粉	100g	} 米粉とベーキングパウダーは、混ぜておく
ベーキングパウダー	3g	
きなこ、砂糖	適量 (ふりかける)	
米粉 (打ち粉用)	適量	

(作り方)

1. じゃがいもは、皮をむいてゆで水分をとばし、熱いうちにつぶす。
2. ボウルにバターを入れよく混ぜ、砂糖、たまご、豆乳の順に混ぜ、米粉・ベーキングパウダーを加えてよく混ぜ合わせる。
3. 生地を5等分にして、丸める。真ん中に指で穴をあけてくるくるしてドーナッツの形にする。
4. 低温の揚げ油で、きつね色になるまで揚げる。
5. お好みで、きなこやさとうをまぶす。