

## 米粉と豆腐のドーナッツ (5人分)



### 材料

米粉	100グラム
ベーキングパウダー	小さじ1
砂糖	大さじ3弱
バター	15グラム
豆腐	125グラム
揚げ油	適量

### 作り方

- 1, 米粉とベーキングパウダーを混ぜておく。
- 2, 豆腐は水気を切り、なめらかになるまで潰しておく。
- 3, バターをクリーム状に練り、砂糖を加えて白っぽくなるまでさらによく練る。
- 4, 2に1を加え、好きな形に成形する。
- 5, 160~170°Cの油に生地を落として、色よく揚げる。  
お好みで、冷めたら粉砂糖をふっても美味しいです。