

冬のレシピ

Merry Christmas

豆腐でもちもちふわふわ クリスマス焼きドーナツ



材料

(各生地ドーナツ型約6個分、ミニドーナツ型約14個分)

抹茶生地

ホットケーキミックス・・・1袋(150g)
絹ごし豆腐・・・150g
卵・・・1個
牛乳・・・50ml
抹茶・・・6g

ココア生地

ホットケーキミックス・・・1袋(150g)
絹ごし豆腐・・・150g
卵・・・1個
牛乳・・・50ml
純ココア・・・6g

飾り付け

生クリーム、チョコレート、チョコペン
アラザン、粉糖、いちごなどの果物など
100円ショップで手に入る材料でOK

1個分 カルシウム タンパク質
128kcal 61mg 3.1g
(6個型の場合)

下準備

オーブンを180°Cに予熱しておく
絞り袋を準備しておく

作り方

- 1.ボウルに豆腐を入れ、滑らかになるまで混ぜる
- 2.卵を入れよく混ぜ、牛乳を入れ再度よく混ぜる
- 3.抹茶、ココアはふるい入れて混ぜ、ホットケーキミックスを入れ混ぜる
- 4.絞り袋に生地を入れ、型に入れる
(絞り袋がなければ、ポリ袋に入れて先をはさみで切れればOK)
- 5.型を下にトントンと落とすようにして空気を抜く
- 6.オーブンに入れ、180°Cで20分焼く
- 7.お好みでデコレーションしてください

ドーナツ型はダイソーなどの100円ショップでも
購入することができますよ◎

溶かしたチョコレートをつけても◎
チョコペンなどでデコレーションしても◎
溶けない粉糖でホワイトクリスマス☆
可愛く仕立てて下さい♪

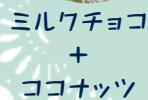
横半分に切ってサンド



生クリーム+いちご



ホワイトチョコ
+
ココナッツ



ミルクチョコ
+
ココナッツ



リースのように
デコレーションすれば
クリスマス感UP★