

もちもちドーナツ



外はカリッと、中はモチモチとした食感でチーズのほんのりした香りも感じられる食べやすいドーナツです。クリームチーズを②の時に入れてもおいしいです。

栄養価	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	塩分 (g)
幼児1人当たり	119	3.4	4	71	0.3

材 料 名	幼児5人分	
	分量	目安量
白玉粉	35g	
水	40g	大きじ3弱
ホットケーキ粉	70g	
パルメザンチーズ	20g	
牛乳	25g	小さじ5
揚げ油	適量	
粉糖	お好みで	

作り方・ポイント

★分量は大人2人、幼児2人を目安にしているので、作りたい量に合わせて増減してください。

- ①ボウルに白玉粉と水を入れ、なめらかになるまで混ぜる
- ②①にホットケーキ粉、パルメザンチーズ、牛乳の順に加えて、その都度混ぜる
- ③②をひとまとめにして冷蔵庫で少し冷やす
- ④③を丸めて160～170度の油で揚げ、冷めたものに粉糖をふる