

優秀賞

一般の部

落花生豆腐のおからドーナツ

佐藤公代さん作



ご当地グルメアイデア料理コンテスト優秀賞作品

平成27年度

一般の部

料理名	落花生豆腐のおからドーナツ		
料理のアピールポイント (特徴・味等)	市内の豆腐屋さんで作っている、落花生豆腐のおからの使いみちがなく、困っていると聞いたので、落花生豆腐のおからを使ったドーナツを考えました。家庭で簡単に作れるように、ホットケーキミックス粉を使い、まわりに落花生の粉をまぶし、風味良く仕上げました。		
材料費	450 円	調理時間	40 分
材 料	分量	作 り 方	
(4人分) ホットケーキミックス 落花生豆腐のおから 卵 豆乳 砂糖 油 落花生粉 グラニュー糖	200g 200g 2個 50CC~※ 50g 適量 まぶす	1. ホットケーキミックス粉に、落花生豆腐のおからと砂糖を混ぜ、卵と豆乳を入れてこねる。おからの水分をみながら、豆乳を入れ、一つにまとまる位までこねる。 2. 2~3cm位の丸にまとめて、170度の油できつね色になるまで揚げる。 3. 砂糖と落花生の粉をドーナツにまぶす。	
※おからの水分を見て調整する			