

# ～ ドーナツ ～



材 料	分 量 (幼児)		作 り 方
	1人分	10人分	
小麦粉	15g	150g	① 小麦粉・ベーキングパウダー・スキムミルクを合わせて、振るっておく。 ② 砂糖と卵をよく混ぜ、①の粉を加えて混ぜる。生地が硬いようなら、水を適宜加える。 ※ 水の分量は、スプーンで落とし揚げる場合は多めに、好きな形にして揚げる場合は無し又は少なめに ※ スキムミルクの代わりに、②の水を牛乳にしてもOK ③ 溶かしバターを加えて、生地をひとまとめにする。 ④ 180℃に熱した油で、③を揚げる。
ベーキングパウダー	0.7g	小さじ2弱	
スキムミルク	3g	30g	
卵	5g	1個	
砂糖	4g	40g	
バター	1g	10g	
水	適宜		
揚げ油	適宜		

## ☆ アレンジレシピ ☆

### ・パンプキンドーナツ

かぼちゃ10g/人を生地に加える  
冷凍のかぼちゃを使ってもよい

・げんこつ揚げ …かためのドーナツです  
パン粉5g/人、黒いりごま2g/人を生地に加える バター無し

ホットケーキミックスを使えば  
卵・水(又は牛乳)を混ぜて  
生地のできあがり!

## 豆知識

### ～ドーナツ(ドーナッツ)の名前の由来～

英語で『生地』を『ドウ』、『木の实』を『ナッツ』といい、2つの言葉がくっついて『ドーナッツ』になったそうです。もともとは、生地にナッツが練りこまれていたんだとか。

いろいろな味・食感・形を  
楽しむことができます

