



## ソイドーナッツ

材料名	1人分	10人分	目安	切り方	作り方
米粉	10.00 g	100.00 g			①米粉、ベーキングパウダー、上白糖、粗塩を混ぜる。 ②①におからを入れてさらに混ぜる。 ③②に豆乳を少しずつ加える。 ④10個に分けて形を作り、揚げる。 ※手にサラダ油をつけると作業しやすい。 ⑤油で揚げる。 ⑥粗熱をとり、グラニュー糖と上白糖をまぶす。
ベーキングパウダー	0.50 g	5.00 g			
おから	7.00 g	70.00 g			
豆乳	8.00 g	80.00 g			
上白糖	7.00 g	70.00 g			
粗塩	0.05 g	0.50 g			
サラダ油			適量		
揚げ油			適量		
グラニュー糖	1.00 g	10.00 g			
上白糖	1.00 g	10.00 g			



### ○ポイント

- ・給食の「ソイドーナッツ」は、手で丸めて作っています。  
輪っかにしてあげると、お店で売っているドーナッツの形になります。
- ・豆乳を入れるときは様子を見ながら加えてください。  
生地が柔らかくなりすぎるときは、豆乳は全部入れずに残してください。
- ・油で揚げた後につける砂糖は好みに合わせて変えると印象が変わります。  
きび砂糖、黒糖など様々な砂糖があるので気分に合わせて、変えるのも楽しいですね♪