シンプル　お米ドーナツ（プレーン）

◆材料（６～７ｃｍ台のもの８個分）

①ごはん（炊いたもの）３００ｇ
②砂糖　６０ｇ
③薄力粉　６０ｇ
④卵（卵黄のみ）　２個
⑤ベーキングパウダー　２ｇ
⑥食塩　０．５ｇ

◆作り方

１．材料①、②をボウルに入れしゃもじでまんべんなくなるように混ぜる。
２．材料③を加え、粉っぽさがなくなるまで混ぜていく。
３．材料④⑤⑥を加え混ぜる。
４．生地を８等分にして丸め、ドーナツ形に形成し、フライパンで中～弱火で蓋をし、焼き色がつくまで焼く。
５．焼き色がついたら、ひっくり返して反対側にも焼き色がついたら完成。

◆アピールポイント

ごはんでつくるので、素朴でおいしいドーナツになります。チョコレートソースやチーズ入りのドーナツなど味を変化させられるので、作ってみてください。

あんこ入りお米ドーナツ

◆材料（６～７ｃｍ台のもの８個分）

①ごはん（炊いたもの）３００ｇ
②砂糖　５０ｇ
③あんこ　３０ｇ
④薄力粉　６０ｇ
⑤ベーキングパウダー　２ｇ
⑥食塩　０．５ｇ

◆作り方

１．材料①、②、③をボウルに入れしゃもじでまんべんなくなるように混ぜる。
２．材料④を加え、粉っぽさがなくなるまで混ぜていく。
３．材料⑤、⑥を加え混ぜる。
４．生地を８等分にして丸め、ドーナツ形に形成し、フライパンで中～弱火で蓋をし、焼き色がつくまで焼く。
５．焼き色がついたら、ひっくり返して反対側にも焼き色がついたら完成。