

卵・乳・小麦不使用



# 米粉のチュロス

## 〈材料〉

- 豆腐(絹) ……200g
- 米粉 ……150g
- 砂糖 ……60g
- 塩 ……少々
- ベーキングパウダー ……小さじ2

## ★トッピングいろいろ★

- (お好みに合わせて)
- \*ココアパウダー(生地に混ぜてもOK)
  - \*抹茶パウダー(生地に混ぜてもOK)
  - \*きな粉
  - \*シナモンパウダー
  - \*グラニュー糖・粉砂糖
  - \*豆乳ホイップ  
など…

## 〈作り方〉

- ① 豆腐はキッチンペーパーで軽く水分を取り、ボウルに入れ、崩しながら滑らかになるまで泡立て器で混ぜる。
- ② ●の材料を①の豆腐に加えて、ゴムベラ等でよく練る。  
☆ココアパウダー等を入れる時はここで入れる。
- ③ 出来上がった生地をしぼり袋に入れ、クッキングシートの上に絞りだす。 形はお好みで♪
- ④ クッキングシートごと、熱した油(170℃程度)に入れて、浮かんで来たらひっくり返し、きつね色になるまで揚げる。(揚げ過ぎは硬くなるため、色がうっすらつく程度でOK)
- ⑤ 出来上がり!



そのままでも美味しいですが、トッピングをしてお好みのチュロスにしましょう♪