きな粉ドーナツ

【材料】１人分　約３個

バター	３ｇ	きな粉	１ｇ
卵	７ｇ	砂糖	４ｇ
小麦粉	２０ｇ	牛乳	４cc
ベーキングパウダー	0.7ｇ	揚げ油	適量
脱脂粉乳(スキムミルク)	１ｇ		

※脱脂粉乳がない場合は粉ミルク・または小麦粉１ｇでも代用できます。

【作り方】

① バターは溶かし、卵は溶いておく。
② ボウルに小麦粉・ベーキングパウダー・脱脂粉乳・きな粉・砂糖を入れて混ぜる。
③ ②にバター・卵・牛乳を入れて混ぜ合わせる。
④ 鍋に油を入れて温める。
⑤ 温まった油に生地をスプーンで落としながらきつね色になるまで揚げる。(手で丸めても良い)
※揚げ終わった後に、粗熱を取り、きな粉やグラニュー糖をつけてもおいしく召し上がれます。