

♪ グローイングアップフード ♪
**明治 ステップ
らくらくキューブ**

を使っています。



レシピポイント…………

子どもが大好きなドーナツにステップキューブを加えて、おやつにもおすすめできます。

材料(一人分)…………

薄力粉	40 g
上白糖	8 g
ベーキングパウダー	2 g
全卵	10 g
無塩バター	5 g
ステップキューブ	10ml
油	適量

作り方…………

- ①ステップキューブ1個を40mlのお湯で溶かしたら、10ml計り、バターを入れて溶かす。
- ②薄力粉・上白糖・ベーキングパウダーをボウルに入れ、泡だて器で混ぜる。
- ③②に①を加え、さっくりと混ぜる。
- ④生地を適当な厚さに伸ばし、型をとる。
- ⑤160度の油で揚げたら完成。

